RV

Istruzioni d'uso • Gebrauchsanweisung
Instructions • Manuel d'utilisation



Rizzoli®



Rizzoli®

L'uso di combustibili economici ed ecologici, il dolce tepore del fuoco naturale, il profumo della legna dei nostri boschi sono le qualità che rendono indispensabile in ogni casa una cucina a legna.
La Vostra scelta è caduta su una cucina Rizzoli frutto di una tradizione che ha origine nel lontano 1912 quando Carlo Rizzoli incominciò la sua produzione di cucine a legna nel tipico stile delle vallate dolomitiche.
Col tempo la Rizzoli ha continuato ad affinare le proprie cucine utilizzando tecnologie sempre più moderne ed avanzate, ma sempre senza perdere di vista l'eleganza, la bellezza e la funzionalità del prodotto originario.

1. DISPOSIZIONI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

Per il funzionamento ottimale delle cucine e termocucine Rizzoli è necessario il corretto posizionamento e allacciamento al camino, all'impianto elettrico e all'impianto di riscaldamento se necessario. E' necessario predisporre un camino costruito a regola d'arte e adatto al modello prescelto. Prima dell'allacciamento della cucina occorre consultare lo spazzacamino di zona. L'installazione si completa di norma con la messa in funzione e la verifica di corretto funzionamento.
Nell'uso è necessario utilizzare sempre legna ben secca e di buona qualità, è necessario effettuare regolarmente la pulizia della cucina e del camino.
Vi raccomandiamo di leggere le informazioni contenute nel presente libretto con la massima attenzione prima di mettere in funzione la cucina. Conservate il libretto perché può esservi utile in caso di necessità.
Per quanto riguarda l'esercizio e l'installazione delle cucine a legna Rizzoli devono essere rispettate tutte le norme e gli standard nazionali ed europei nonché ogni prescrizione e regolamento locale.

1.2 DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Rispettate le distanze di sicurezza durante l'installazione della cucina.
- Durante l'uso alcune parti della cucina potrebbero essere molto calde, fate attenzione a non appoggiarvi e a non toccare con le mani le parti calde (telaio, piastra e porte).
- Durante la cottura e in generale durante l'utilizzo della cucina non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- Non appoggiate a contatto della cucina o nelle immediate vicinanze materiali infiammabili o esplosivi e in particolare tende, flaconi infiammabili e bombolette spray.
- La porta fuoco deve sempre restare chiusa eccetto che durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante le operazioni di manutenzione.
- Effettuate regolarmente la pulizia del camino, del girofumi, del raccordo di imbocco nel camino e del camino stesso. La pulizia deve essere fatta da un tecnico competente almeno una volta ogni sei mesi di uso normale.
- La piastra va pulita regolarmente secondo necessità dopo ogni uso. Effettuate regolarmente la manutenzione specifica.
- Prima di allontanarvi per lungo tempo accertatevi che il fuoco sia spento.
- Le prime accensioni della cucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato altrimenti si potrebbero verificare delle rotture.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la cucina funzioni in modo regolare.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla cucina a legna che non sia autorizzata.

1.3 COMBUSTIBILE RACCOMANDATO

Le cucine a legna sono espressamente costruite per la combustione di legna da ardere di qualsiasi tipo. Si consiglia di utilizzare legna di buona qualità, secca e ben stagionata; è preferibile l'uso di legna spaccata. Utilizzo di legna di buona qualità permette di ottenere dalla cucina la potenza calorifica nominale e evita la produzione eccessiva di residui carboniosi e fuliggine. Per evitare possibili deformazioni o danneggiamenti della cucina è consigliabile non inserire una quantità eccessiva di legna.

1.4 ALTRI COMBUSTIBILI

L'utilizzo di tronchetti precompressi e carbone è permesso solamente saltuariamente e con moderazione in quanto il forte calore prodotto potrebbe danneggiare i refrattari interni, la griglia porta legna, il forno e in generale tutte le parti esposte direttamente al fuoco. Materie plastiche, legno trattato, carta, cartone, rifiuti e in generale ogni materiale non previsto, non possono essere utilizzati come combustibile. La combustione di questi materiali è vietata dalle norme in vigore, è dannosa per l'ambiente, per la cucina, per la canna fumaria e anche per la vostra salute.
La cucina a legna non può essere utilizzata come inceneritore. Si raccomanda di utilizzare solo i combustibili raccomandati e di non utilizzare combustibili liquidi.

1.5 COMPONENTI DELLA CUCINA

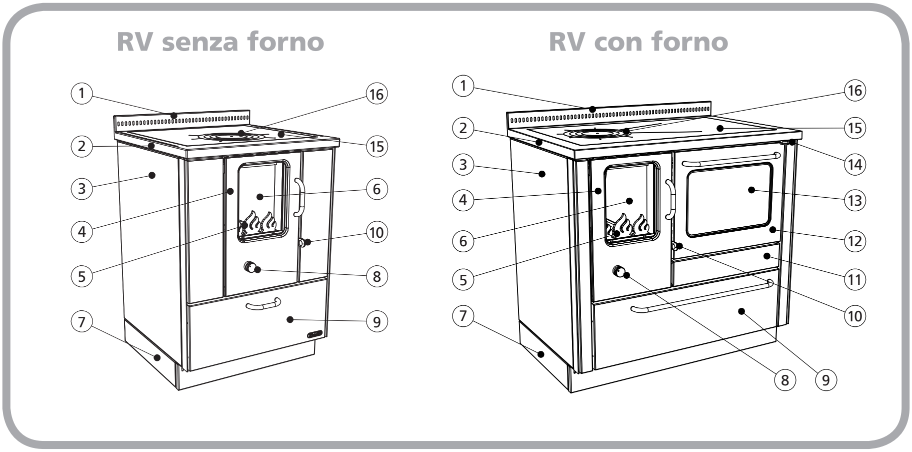


Figura 1

1	**Alzatina**
2	**Telaio**
3	**Fianco**
4	**Porta fuoco**
5	**Battifiamma**
6	**Vetro porta fuoco**
7	**Zoccolo**
8	**Regolazione aria primaria**
9	**Cassa porta legna**
10	**Leva di apertura porta**
11	**Cruscotto**
12	**Porta forno**
13	**Vetro porta forno**
14	**Leva di avviamento**
15	**Piastra**
16	**Disco o cerchi**

1.6 ACCESSORI

In dotazione alle cucine a legna Rizzoli sono presenti alcuni accessori che semplificano l'installazione, la manutenzione e l'uso quotidiano.

- Cassetto cenere
- Protezione per la porta fuoco
- Guanto
- Attizzatoio
- Raschietto (modelli con forno)
- Chiave esagonale per la regolazione dello zoccolo
- Olio salvapiastra
- Olio per la pulizia della piastra
- Spugnetta abrasiva
- Dispositivi per il collegamento della uscita fumi della cucina, variabili in funzione del modello e della uscita fumi prescelta
- Griglia per il forno (modelli con forno)
- Teglia di cottura (modelli con forno)
- Portateglia
- Porta accessori
- Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di garanzia della cucina a legna

2. INSTALLAZIONE

2.1 AVVERTENZE

Le cucine a legna Rizzoli sono di facile installazione; vanno comunque osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti dovuti a imperizia. Prima dell'installazione raccomandiamo di verificare lo spazio necessario, la possibilità di rispettare le distanze di sicurezza, la corretta predisposizione del camino e la possibilità di effettuare gli allacciamenti necessari. Per lo spostamento della cucina evitate di trascinarla, spostatela sempre staccandola dal suolo. La cucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano.

2.2 DISTANZE DI SICUREZZA

Per le cucine che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature. Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso. L'apparecchio deve essere installato su un pavimento di adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito dovranno essere prese delle misure adeguate (ad esempio utilizzando una piastra di distribuzione del carico).
In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura del pavimento deve estendersi sul davanti di minimo 50 cm e lateralmente di minimo 30 cm oltre la porta fuoco.
Si sconsiglia di montare dei mobili pensili sopra la cucina. Eventualmente deve essere garantita la resistenza del mobile al calore prodotto dalla cucina, in questo caso deve essere comunque rispettata una distanza minima dalla piastra di 60 cm.
Nel caso si voglia mettere una cappa aspirante è assolutamente necessario che sia realizzata appositamente per l'utilizzo ad alte temperature. Rizzoli è specializzata nella realizzazioni di cappe aspiranti adatte all'utilizzo in abbinamento con le cucine a legna.
In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura.
Durante l'installazione ci si deve accertare di non ostruire i fori di sfogo dell'aria presenti sul piano e sullo zoccolo, l'occlusione dei quali comporterà il decadimento delle proprietà isolanti della cucina e in generale del corretto funzionamento.

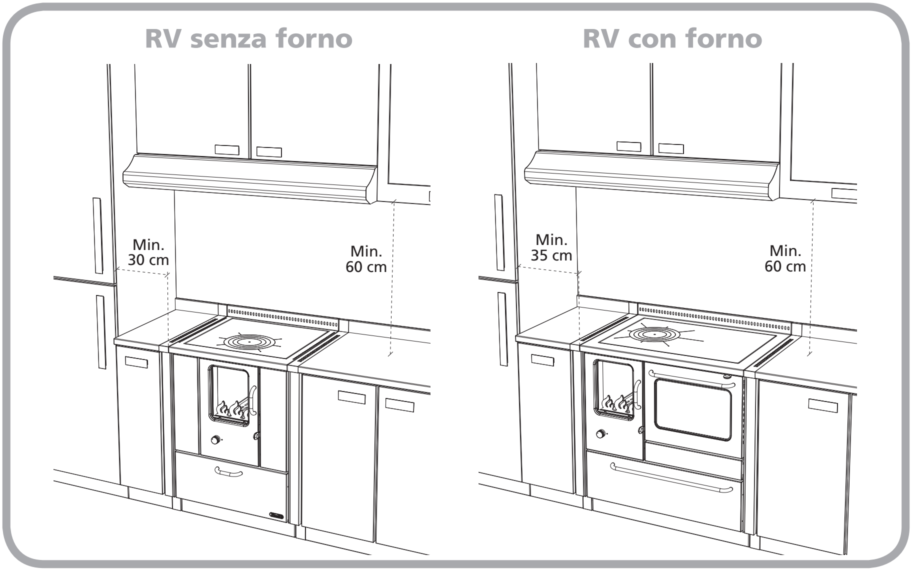


Figura 2 - Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziali per l'inserimento ad incasso.

2.3 CAMINO

Il camino è di vitale importanza per il corretto funzionamento di una cucina a legna. Le cucine a legna sono studiate per garantire il massimo rendimento, però le prestazioni offerte sono molto influenzate dal funzionamento del camino. Nel caso in cui il camino presenti difetti o non risponda alle norme tecniche di costruzione non è garantito il corretto funzionamento della cucina. Per la costruzione del camino è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere ad alta temperatura e rispondenti alle norme antincendio, non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto e purché il camino sia ben isolato.

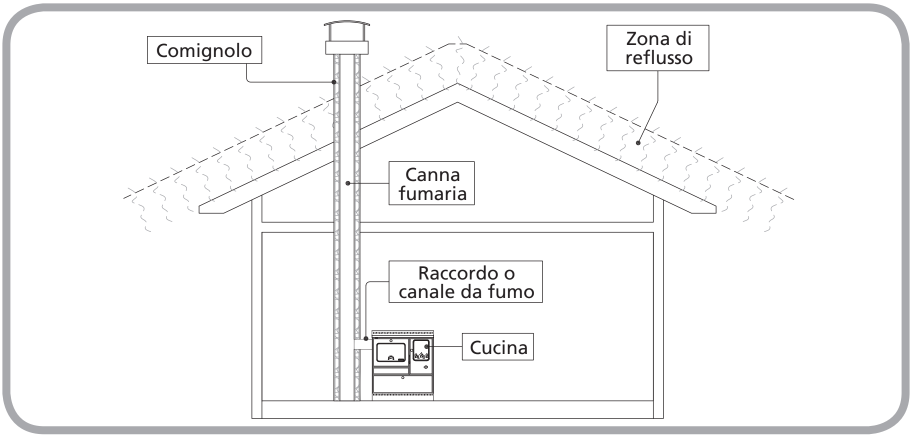


Figura 3 - Le parti componenti il camino.

2.4 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

Il camino nel suo insieme deve essere dimensionato in modo corretto in funzione del tipo di cucina a cui va collegato tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserito. La sezione del camino deve essere tale da permettere il passaggio del fumo prodotto nella cucina senza difficoltà, ma non deve essere troppo grande altrimenti il camino ha difficoltà a scaldarsi e potrebbe portare a dei fenomeni di condensa e di scarso tiraggio. In tabella è indicato il diametro consigliato per la canna fumaria in funzione del modello e dell'altezza del camino. L'altezza del camino deve essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario al modello prescelto. Più è alto il camino e maggiore è il tiraggio, se l'altezza del camino è inferiore a 4 metri non è garantito il corretto funzionamento della cucina. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza; il numero di curve deve essere ridotto al minimo. In figura 4 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

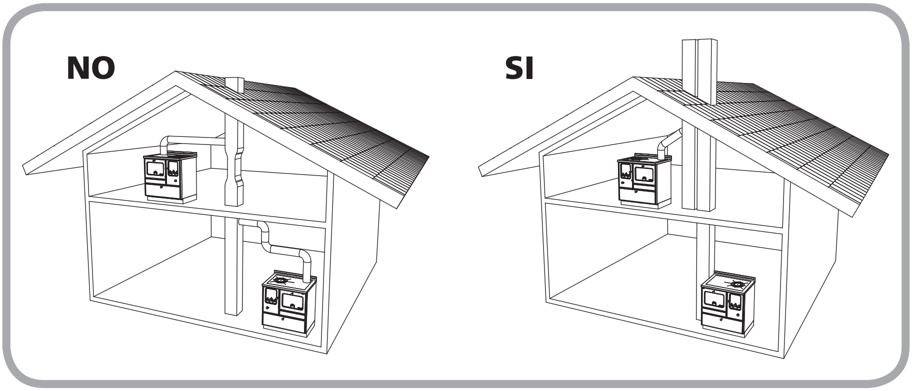


Figura 4 - Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.

Modello	RV
Ø imbocco	130 mm
Ø canna fumaria H < 4m	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria 4 m < H < 6m	160 mm
Ø canna fumaria H > 6m	150 mm
Depressione necessaria	12 Pa

Tabella 1 - Indicazioni di massima per il dimensionamento della canna fumaria in funzione della altezza della canna fumaria.

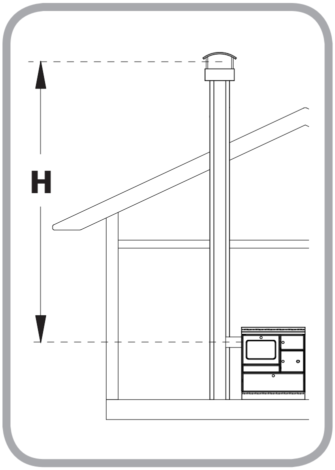


Figura 5 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria.

2.5 CANNA FUMARIA

La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare. La canna fumaria non deve presentare difetti, restringimenti o perdite. Tutte le portine di ispezione devono essere chiuse e ben sigillate. Non è consentito collegare altri apparecchi alla stessa canna fumaria.

2.6 COMIGNOLO

Il comignolo deve avere una sezione di uscita complessiva doppia rispetto a quella della canna fumaria per agevolare l'uscita dei fumi. Il comignolo deve essere sufficientemente alto da sporgere oltre la zona di reflusso generata dal tetto, in caso di dubbio contattate una ditta specializzata. Se ci si trova in una zona particolarmente ventilata può essere necessario impiegare dei dispositivi antivento.

2.7 RACCORDO O CANALE DA FUMO

Il raccordo di collegamento tra la cucina e la canna fumaria, detto anche canale da fumo, deve essere il più corto possibile e non deve presentare tratti orizzontali o scarsamente inclinati. I tratti in contropendenza sono vietati e sono assolutamente da evitare. In prossimità del raccordo non devono essere presenti materiali infiammabili. Il raccordo non deve entrare all'interno della canna fumaria. Per rendere più sicuro il raccordo si consiglia di installare sul muro un rosone accertandosi che il collegamento fra rosone e camino sia ben murato e sigillato. Anche il collegamento tra cucina e raccordo del camino deve essere ben fisso e sigillato.

2.8 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

Le cucine a legna possono essere predisposte per avere l'uscita dei fumi in più posizioni (sopra, dietro, sul fianco). Prima di effettuare il collegamento della cucina bisogna verificare che siano ben tappate tutte le uscite che non servono e eventualmente effettuare le modifiche del caso utilizzando i dispositivi forniti a corredo della cucina.

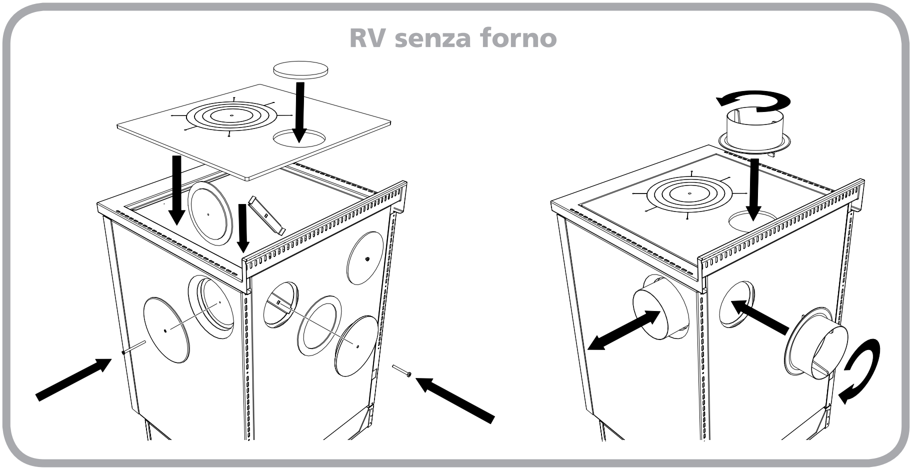


Figura 6 - Cucina senza forno multifumo, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

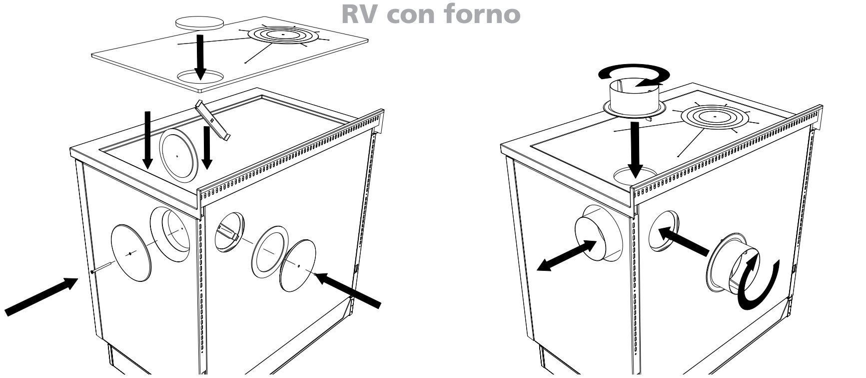


Figura 7 - Cucina con forno multifumo, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

2.9 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

Se la canna fumaria parte dal piano inferiore rispetto al punto di collegamento della cucina può essere necessario chiudere la canna fumaria al di sotto del tubo di raccordo con del materiale ignifugo. Nel caso in cui si abbia il camino in posizione posteriore o superiore, va utilizzato l'apposito connettore con attacco a baionetta. Questo va inserito e quindi girato in modo da restare bloccato. Questo connettore permette una tolleranza di circa 1 cm in modo da facilitare l'installazione. La tolleranza risulta disponibile secondo una unica direzione che dipende dall'orientamento del connettore (vedi figura 8).

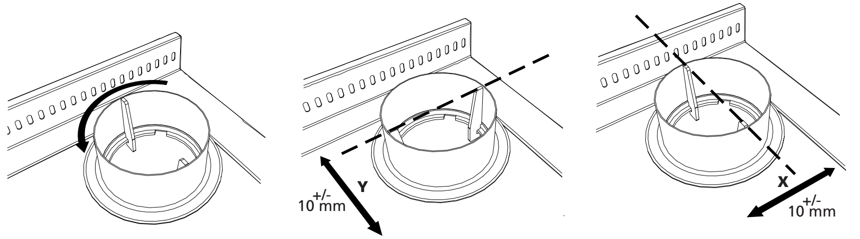


Figura 8 - Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

Nel caso in cui si abbia il camino in posizione laterale in corrispondenza di un fianco, il connettore è di tipo scorrevole. Per sistemarlo correttamente bisogna prima togliere la piastra di cottura. A questo punto il connettore va inserito completamente all'interno della cucina a legna o del camino, facendo in modo che l'asola di fissaggio resti dalla parte della cucina. Quindi si può posizionare la cucina a legna, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la cucina con il camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 9).

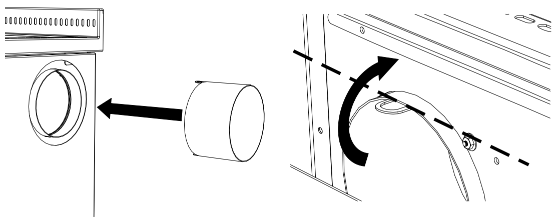


Figura 9 - Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

In ogni caso il raccordo con il camino deve essere fissato bene e sigillato, non deve presentare restringimenti e non deve andare a diminuire la sezione utile del camino (vedi figura 10). Nel caso in cui nelle vicinanze sia presente del materiale infiammabile o sensibile alla temperature, il raccordo va isolato opportunamente e vanno mantenute le corrette distanze di sicurezza.

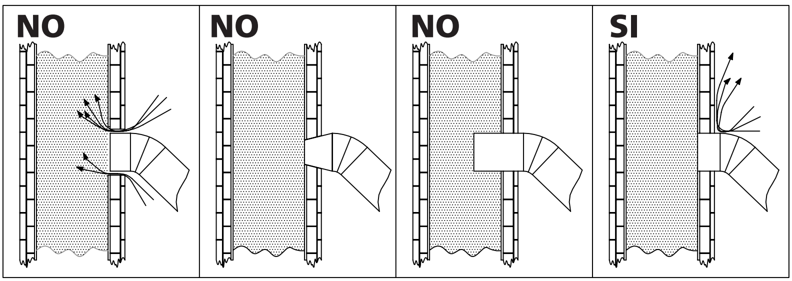


Figura 10 - Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria

2.10 PRESA D'ARIA

L'installazione tradizionale della cucina a legna prevede che l'aria comburente venga prelevata dal locale di installazione attraverso la presa d'aria della cucina presente all'interno dello zoccolo. In questo caso nel locale deve essere sempre garantito il ricambio di aria fresca soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. Il corretto afflusso di aria nel locale deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati. La presa d'aria del locale deve avere una superficie minima di 80 cm^2. Su richiesta Rizzoli può fornire delle valvole studiate appositamente per permettere l'apertura automatica della presa d'aria solo quando necessario per il funzionamento della cucina a legna, in modo da garantire una depressione massima di 3 Pa nel locale di installazione.

Le cucine a legna serie RV eventualmente possono anche essere collegate in modo da prendere l'aria comburente direttamente dall'esterno. In questo modo, per la cucina a legna, non è necessaria un'altra presa d'aria nel locale di installazione.

Per fare questo è necessario predisporre un condotto collegato direttamente con l'e-

sterno dell'abitazione e effettuarne il collegamento diretto con la presa d'aria della cucina. La presa d'aria della cucina si trova all'interno dello zoccolo in corrispondenza della camera di combustione. Per il collegamento si consiglia di utilizzare un tubo flessibile e di predisporre un dispositivo per l'eventuale chiusura del condotto.

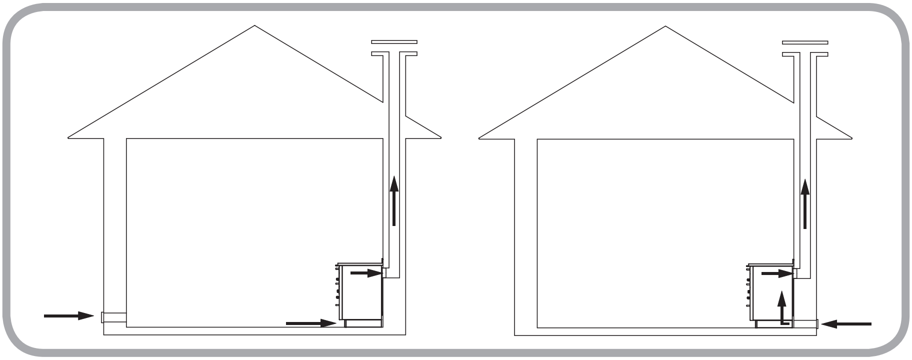


Figura 11 - Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla cucina a legna.

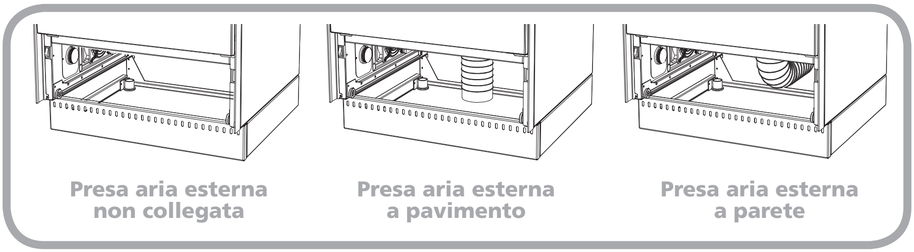


Figura 12 - Modi di collegamento della presa d'aria della cucina a legna

Per semplificare il collegamento si consiglia di predisporre la presa d'aria esterna sul pavimento in corrispondenza dell'interno dello zoccolo, oppure a parete attraverso la parte posteriore della cucina secondo specifiche variabili in funzione del modello (vedi tabella 2 e figura 13). Sono possibili altre soluzioni per il collegamento, ma vanno preventivamente concordate con Rizzoli.

ATTENZIONE! Cappe aspiranti o ventilatori di estrazione di aria del locale potrebbero causare problemi per il corretto funzionamento dell'apparecchio in mancanza di apposita presa d'aria o in caso di presa d'aria sottodimensionata.

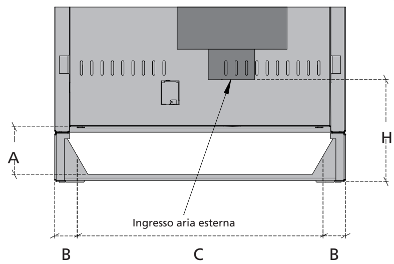


Figura 13 - Vista posteriore dello zoccolo della cucina a legna e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna attraverso lo zoccolo. La parte chiara rappresenta l'apertura standard in cui si può fare passare il tubo di collegamento.

Misure					
Modelli	**A**	**B**	**C**	**H**	**Ø**
RV 45	97	46	350	253	95
RV 50	97	46	400	253	95
RV 60	97	46	500	253	95
RV 80	97	46	700	253	95
RV 90	97	46	800	253	95
RV 100	97	46	900	253	95

Tabella 2 - Misure per collegamento presa aria esterna

2.11 COLLEGAMENTI ELETTRICI

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Per effettuare l'allacciamento occorre collegare un cavo elettrico alla morsettiera posta nel retro della cucina.

Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 15. Il cavo e ogni altro dispositivo elettrico aggiunto deve essere dimensionato per il carico elettrico da sopportare e non deve toccare punti con temperatura superiore di 50 °C alla temperatura ambiente.

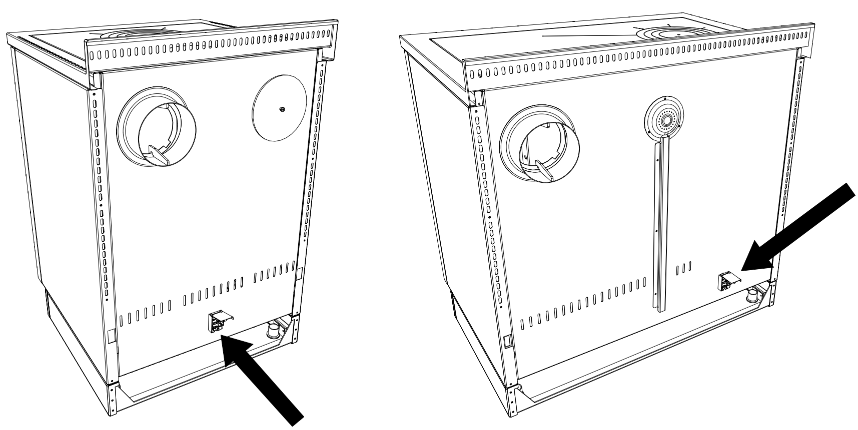


Figura 14 - Posizione della morsettiera per l'allacciamento alla rete elettrica

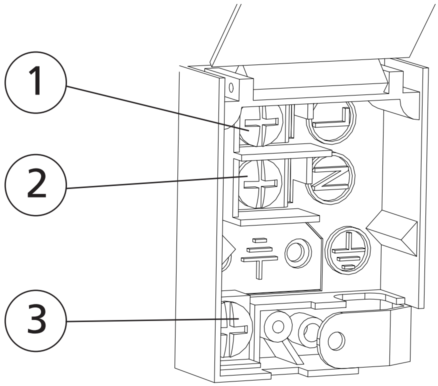


Figura 15 - Morsettiera elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.12 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO

Lo zoccolo delle cucine serie RV è regolabile in modo da adattarsi nel modo migliore all'ambiente in cui la cucina viene inserita. E' possibile effettuare la regolazione del livello della cucina tramite i piedini regolabili in altezza. Per fare ciò occorre rimuovere la cassa porta legna e regolare singolarmente ciascun piedino presente nello zoccolo in prossimità degli angoli, così da livellare in modo corretto la cucina. Per la regolazione dei piedini utilizzate la chiave a brugola fornita in dotazione con la cucina. I piedini hanno una escursione limitata e servono solo per la regolazione fine. Se necessario utilizzate degli spessori da posizionare sotto lo zoccolo. E' possibile regolare la rientranza dello zoccolo rispetto al frontale. Per fare questo è necessario rimuovere la cassa porta legna e allentare i bulloni che tengono fissato lo zoccolo al resto della cucina, i bulloni sono avvitati verticalmente dal basso verso l'alto. Quindi fate scorrere lo zoccolo nella posizione desiderata e serrate nuovamente i bulloni. Per questa operazione è necessaria una chiave esagonale. Occorre fare attenzione a non togliere completamente i bulloni, allentateli solamente quel che basta.

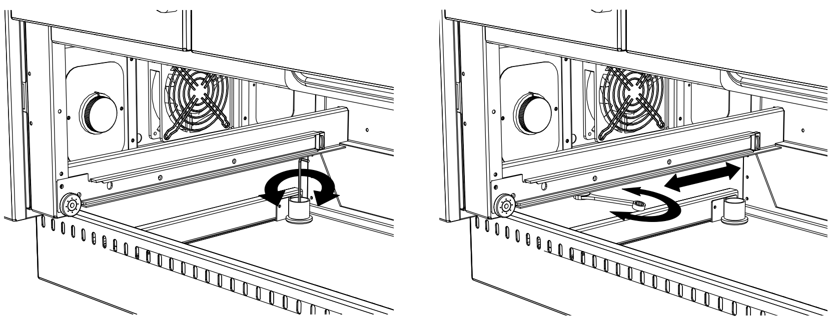


Figura 16 - Regolazione dell'altezza della cucina mediante i piedini livellatori e della rientranza dello zoccolo rispetto al corpo della cucina

2.13 REGOLAZIONE DELLE VENTOLE

Sulle cucine serie RV è presente un sistema di isolamento dei fianchi tramite ventole alimentate elettricamente che permette un isolamento ancora migliore e la possibilità di sfruttare al meglio il calore prodotto dalla cucina. Questa soluzione è particolarmente utile nel caso di installazioni ad incasso tra mobili o muri. Le ventole sono comandate da un termostato la cui regolazione si effettua impostando la temperatura di accensione sulla manopola all'interno del vano che si trova asportando la cassa porta legna. Per le installazioni ad incasso tra i mobili si consiglia di tenere il termostato impostato al valore di 60 °C.

ATTENZIONE! Nell'installazione e nell'uso occorre fare attenzione a non ostruire i fori di passaggio d'aria presenti nello zoccolo, altrimenti potrebbe essere compromesso l'isolamento e il corretto funzionamento della cucina.

2.14 PRIMA ACCENSIONE

Prima dell'uso è necessario togliere i materiali di imballaggio presenti nel forno e nella cassa porta legna, togliere le etichette adesive, togliere la pellicola di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovere la maggior parte dell'olio steso sulla superficie. Si consiglia di effettuare subito una prima accensione della cucina come verifica della corretta installazione. La prima accensione va effettuata con fuoco moderato, con poca legna e spaccata in piccoli pezzi. Nelle accensioni successive si può aumentare progressivamente il carico di combustibile.

2.15 ASSESTAMENTI

La malta refrattaria utilizzata per la muratura interna contiene sempre un po' di umidità che viene eliminata dopo le prime accensioni: è quindi normale che le prime volte che si usa la cucina si crei della condensa. Tutto il materiale refrattario presente nella cucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della cucina, per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina e con l'uso andranno attenuandosi fino a sparire.

3. USO

3.1 FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA

Durante il funzionamento, all'interno della cucina avviene una reazione di combustione tra il combustibile (la legna inserita nella camera di combustione) e il comburente (l'ossigeno presente nell'aria dell'ambiente in cui è installata la cucina).

La cucina a legna realizza un tipo di combustione intermittente: dopo avere acceso il fuoco la combustione prosegue fino all'esaurimento del combustibile, ma può essere mantenuta effettuando un'altra carica e così via.

Il mantenimento della combustione nel tempo è garantito dal corretto funzionamento del camino il quale permette di evacuare i fumi e contemporaneamente di far alimen-

tare la fiamma con l'aria comburente. In questo modo le caratteristiche realizzative del camino influiscono in modo determinante sul corretto funzionamento della cucina a legna.
La combustione di legna richiede che l'afflusso di aria all'interno della camera di combustione avvenga in più punti diversi per ottenere la massima efficienza. In particolare è presente una alimentazione di aria primaria, che affluisce nella parte inferiore della camera di combustione attraverso la griglia, e una o più alimentazioni di aria secondaria che affluiscono nella parte superiore della camera di combustione.

L'aria primaria è l'aria principale, attraverso la cui regolazione si imposta la velocità di combustione e la potenza termica dell'apparecchio.
L'aria secondaria permette la post-combustione dei fumi generando ulteriore calore, abbattendo la quantità di gas nocivi emessi e migliorando in questo modo sia il rendimento che l'impatto sull'ambiente.
Una volta avviata la combustione non può essere interrotta in modo sicuro, ma va in ogni caso lasciata esaurire naturalmente con il consumo di tutto il combustibile introdotto.

3.2 AVVIAMENTO

Per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, le cucine a legna con forno sono dotate di una chiave di avviamento comandata da un'asta, estraendo l'asta la chiave si apre. Aprendo la chiave di avviamento si realizza un collegamento diretto fra la camera di combustione e il camino, in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio.
Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile, insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio.

La combustione può essere difficoltosa fino a quando non si è scaldato il camino. Il tempo necessario dipende dal camino e dalle condizioni meteorologiche. Non appena il fuoco ha preso vigore si deve richiudere la chiave in modo da forzare il fumo a riscaldare tutte le parti della cucina. La cucina è progettata per l'utilizzo a chiave chiusa, utilizzarla con la chiave aperta non consente alla cucina di funzionare al massimo delle sue capacità e può portare a surriscaldamento con conseguenti danneggiamenti.

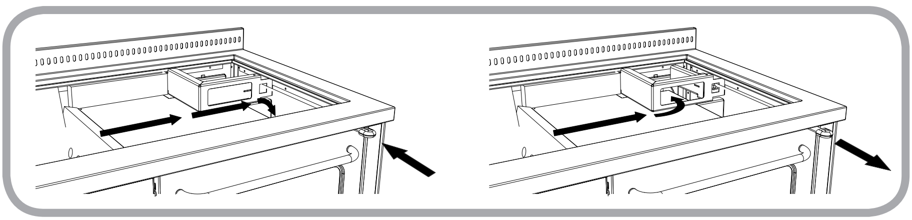


Figura 17 - Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.

3.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA

Il regolatore dell'aria primaria, presente sul frontale della cucina, è comandato da una manopola graduata che controlla la velocità di combustione. I valori bassi garantiscono minore potenza e maggiore autonomia. I valori alti garantiscono maggiore potenza e minore autonomia. Il regolatore è automatico e fa in modo di mantenere costante nel tempo il calore prodotto dalla cucina.
L'aria secondaria viene controllata automaticamente in funzione dell'impostazione dell'aria primaria e delle effettive condizioni di funzionamento e tiraggio.
A cucina spenta il regolatore dell'aria pri-

maria va impostato sul valore 0, in modo da limitare il passaggio di aria indesiderata che porterebbe al raffreddamento anticipato dell'apparecchio e del locale di installazione. Questo accorgimento è particolarmente importante nel caso di apparecchi installati con presa d'aria esterna collegata direttamente.

Condizione	Aria primaria	Chiave di avviamento
Avviamento	Aperta (7/8)	Aperta
Cottura rapida	Aperta (7/8)	Chiusa
Cottura lenta	Aperta a metà (3/4)	Chiusa
Riscaldamento rapido	Aperta (7/8)	Chiusa
Riscaldamento lento	Chiusa (1/2)	Chiusa

Tabella 3 - Regolazioni della cucina a legna in funzione dell'utilizzo.

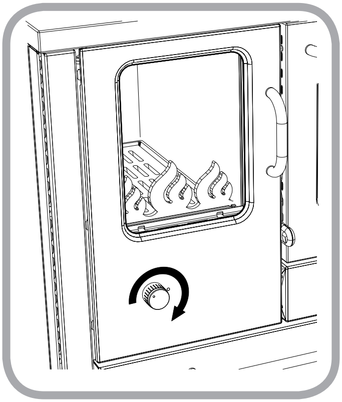


Figura 18 - Regolazione dell'aria primaria.

3.4 REGOLAZIONE ARIA SECONDARIA

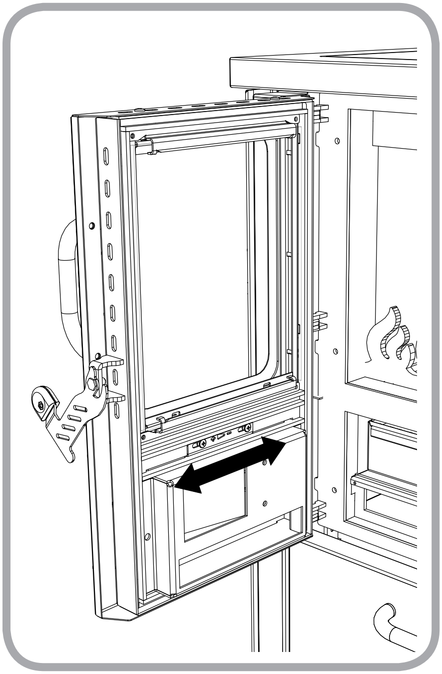


Figura 19 - Regolazione aria secondaria

Sulle cucine serie RV l'aria secondaria è fissa e impostata in modo da permettere una combustione ottimale e il mantenimento del vetro pulito della porta fuoco. Nel caso particolare in cui la cucina venga installata su un camino caratterizzato da un tiraggio particolarmente elevato, si potrebbe avere un afflusso di aria eccessivo non limitato dal regolatore di tiraggio.
In questi casi occorre restringere parzialmente il passaggio dell'aria, come indicato in figura 19, in modo da compensare l'eccesso di tiraggio. Di regola questa regolazione va effettuata, se necessario, solamente in fase di installazione.
La procedura di regolazione è la seguente: aprite la porta fuoco, allentate le viti di fissaggio, fate scorrere la piastrina di regolazione e quindi fissate nuovamente le viti.
La piastrina di regolazione scorre orizzontalmente e apre o chiude il passaggio d'aria secondo il verso indicato. Si raccomanda di non chiudere totalmente il passaggio di aria, perché questo potrebbe portare a un funzionamento irregolarmente che potrebbe sporcare il vetro.

3.5 COTTURA SULLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio è espressamente studiata per permettere di cucinare in modo semplice e rapido. La parte più calda della piastra è in corrispondenza dei cerchi o del disco, questa è la parte più indicata per posizionare una pentola che deve scaldarsi velocemente. Le parti esterne della piastra invece sono più indicate per mantenere i cibi caldi. Per ottenere la massima velocità nella cottura occorre utilizzare legna spaccata sottile ed effettuare le regolazioni come descritto sopra. La piastra non deve essere surriscaldata né arroventata perché in questo modo si rischia di danneggiare la cucina senza ottenere nessun vantaggio per la cottura dei cibi.

3.6 COTTURA NEL FORNO

La temperatura interna del forno è dipendente dalla velocità di combustione e dalla quantità di combustibile inserito. In particolare agendo sul regolatore dell'aria primaria e quindi sulla velocità di combustione si può realizzare una combustione il più possibile uniforme per evitare sbalzi di temperatura all'interno del forno. Nel caso si voglia riscaldare il forno partendo dalla cucina fredda, si consiglia di alzare la temperatura con un fuoco vivace e quindi diminuire la velocità di combustione per mantenere costante la temperatura. Le cucine con forno sono dotate di porta forno con vetro e di termometro che semplifica le operazioni di controllo della temperatura, la temperatura segnata dal termometro è indicativa e serve solo come riferimento per la cottura dei cibi. Volendo rosolare le pietanze è opportuno tenerle nella parte superiore del forno, invece se si desidera cucinare in maniera più uniforme è meglio posizionare i cibi al centro. Quando non si utilizza il forno si consiglia di tenere la porta leggermente aperta in modo che il calore prodotto all'interno si diffonda nell'ambiente, in caso contrario si potrebbe avere un surriscaldamento con possibilità di danneggiamento della cucina. Per cucinare, ad esempio, i biscotti di pasta frolla in modo corretto, è necessario preriscaldare il forno ad una temperatura indicata nel termometro di circa 150°, mantenendolo in temperatura con l'aggiunta di circa 1 Kg di legna ogni carica fino al raggiungimento delle braci. Una volta che la temperatura nel forno diventa stabile, inserire la teglia con i biscotti nella posizione centrale del forno per 10 minuti, poi estrarre la teglia, girarla e reinserirla sempre nella posizione centrale per altri 5 minuti. Infine togliere la teglia dal forno e lasciare raffreddare i biscotti.

3.7 VALVOLA PER L'ECCESSO DI VAPORE

La cottura di pietanze in taluni casi può comportare la formazione di un eccesso di vapore all' interno del forno di cottura. Sui modelli con forno è presente una valvola per eliminare l'eccesso di vapore. La valvola è disposta all'interno del forno sulla parete laterale verso l'esterno e all'occorrenza va azionata in modo da aprire i fori di aerazione. Per evitare possibili scottature si raccomanda di azionare la valvola solo prima dell' accensione della stufa.

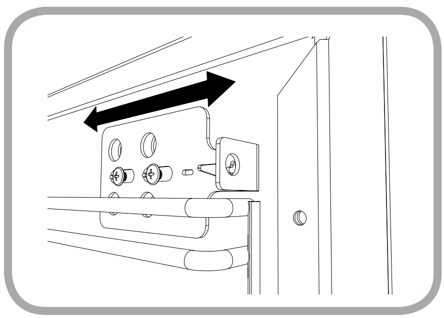


Figura 20 - Valvola eccesso vapore

3.8 ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Nelle cucine con forno è presente un impianto di illuminazione del forno stesso che, insieme all'ampio vetro della porta, permette di controllare a vista il procedimento della cottura nel forno senza dover aprire la porta. L'interruttore di accensione si trova estraendo la cassa porta legna su uno dei montanti laterali.

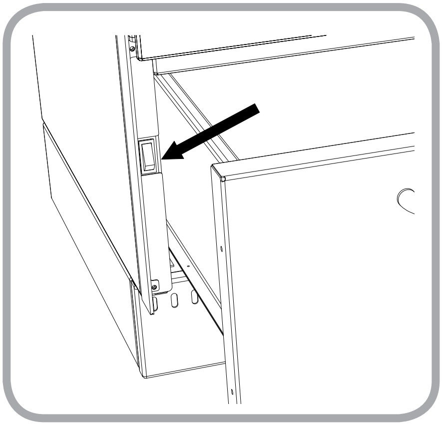


Figura 21 - Interruttore per l'illuminazione del forno.

3.9 RISCALDAMENTO

Le cucine a legna possono essere utilizzate anche per riscaldare l'ambiente in cui sono posizionate. La funzione di riscaldamento viene ottenuta per irraggiamento dalla piastra e dal frontale della cucina, per questo motivo il riscaldamento è efficace solamente nell'ambiente in cui è inserita la cucina e in misura maggiore in prossimità della stessa.
Anche per riscaldare l'ambiente occorre per prima cosa avviare la cucina con fiamma vivace senza caricare troppa legna finché non si è creato un letto di braci, a questo punto è possibile caricare bene la camera di combustione. Per una maggiore autonomia della cucina si consiglia di utilizzare legna in pezzi grossi, possibilmente con legna dura (faggio, frassino, carpino e altri) e effettuare le regolazioni come descritto per lento riscaldamento.

3.10 VENTOLE

Le cucine modello RV sono dotate di serie di ventilazione forzata sui fianchi. Questi modelli sono in grado di produrre una parte di calore per convezione. Con questo dispositivo viene prelevata aria fredda dallo zoccolo della cucina, viene fatta scorrere forzatamente attraverso i fianchi e nella parte posteriore della cucina, infine viene espulsa dai fori disposti sul piano e su altre parti della cucina. Le ventole sono comandate da un termostato sensibile alla temperatura dei fianchi: al raggiungimento della temperatura impostata le ventole si attivano. Il termostato è impostato di serie alla temperatura di 60 °C, nel caso di installazione ad incasso tra mobili questa impostazione non deve essere modificata. Volendo impostare

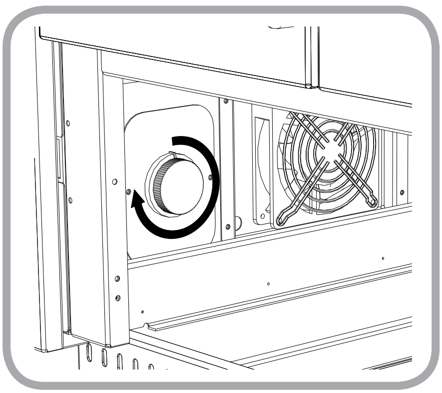


Figura 22 - Regolazione del termostato della ventilazione dei fianchi.

una temperatura differente è possibile farlo regolando la manopola sul valore di temperatura desiderato. La manopola si trova all'interno del vano ottenuto asportando la cassa porta legna. Nel caso non si voglia l'attivazione delle ventole è sufficiente regolarla sulla temperatura massima.

3.11 PROTEZIONE PORTA FUOCO

In dotazione alle cucine modello RV è presente una protezione in acciaio da posizionare sulla porta fuoco. Questa protezione è stata studiata per schermare la porta quando le operazioni di preparazione dei cibi richiedono la presenza costante dell'utilizzatore davanti alla cucina, oppure in presenza di bambini. In tutti gli altri casi la protezione può essere tenuta o meno, a vostra discrezione. Il posizionamento della protezione va effettuato sempre a cucina spenta e fredda aprendo la porta fuoco e appoggiando ad incastro la protezione sulla porta.

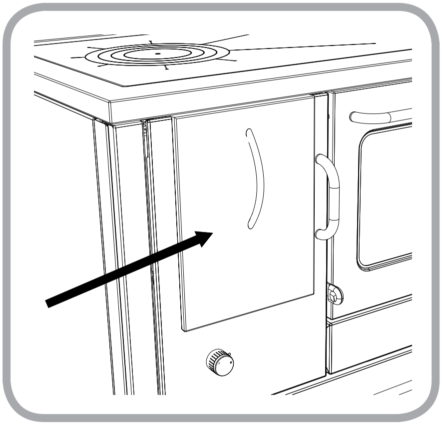


Figura 23 - Protezione della porta fuoco

3.12 PORTATEGLIA

In dotazione alla cucina è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza senza la necessità di utilizzare delle presine o degli stracci. Il portateglia va agganciato al bordo della teglia e utilizzato a due mani.

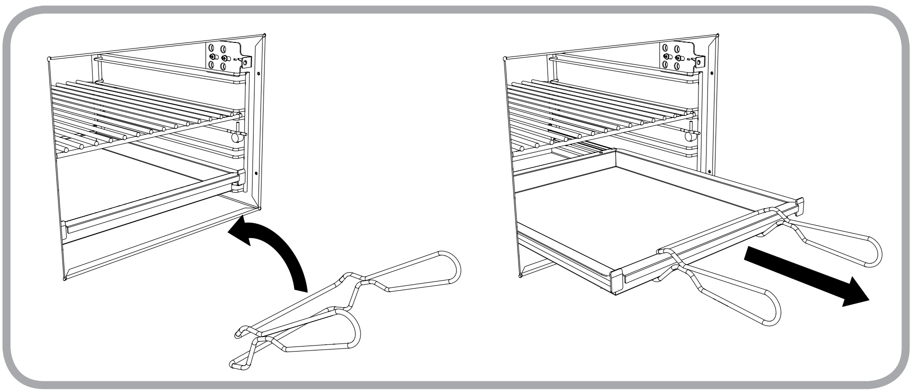


Figura 24 - Portateglia

3.13 PORTA ACCESSORI

All’interno della cassa porta legna è presente un piccolo cassetto porta accessori che può essere molto utile per tenere in ordine gli oggetti più piccoli, che in questo modo restano separati dalla legna.

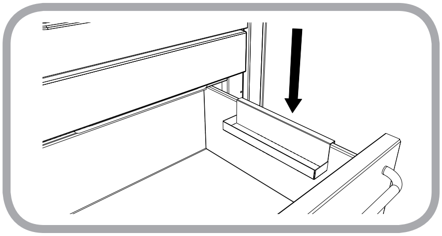


Figura 25 - Porta accessori montato sulla cassa porta legna

3.14 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI

Su tutte le cucine con forno è in dotazione un sistema a guida scorrevole di supporto per la teglia.
In questo modo è possibile estrarre completamente la teglia senza la necessità di sostenerla, garantendo di conseguenza una migliore praticità d’uso. Sulle cucine serie R la guida scorrevole è presente solo in una sola posizione all’interno del forno, ma questa può essere modificata, portandola nella posizione più bassa o nelle posizioni media superiore e superiore. La procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole è indicata in figura 26.

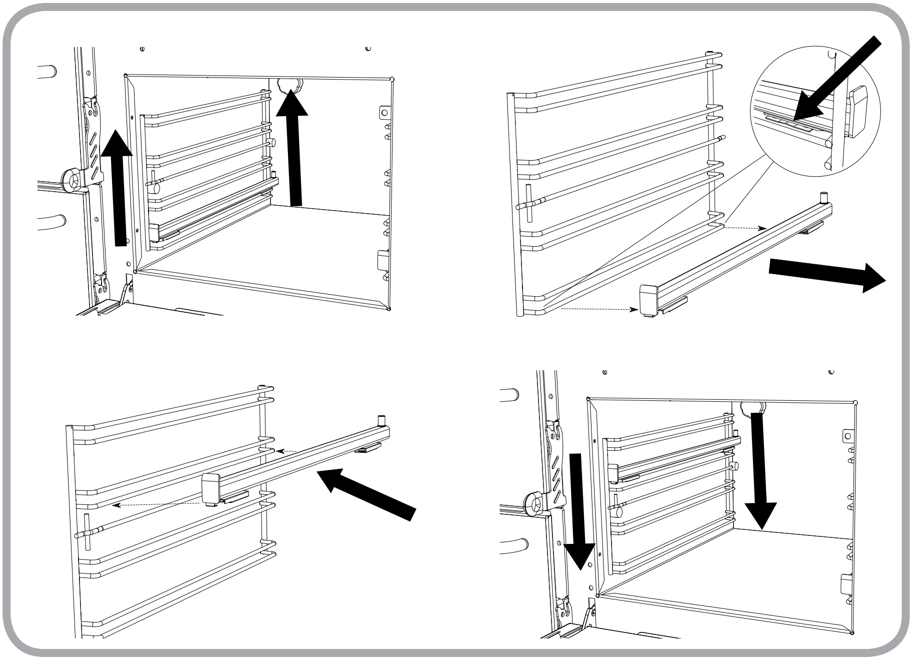


Figura 26 - Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

3.15 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

Su tutte le cucine è possibile mettere su richiesta un copripiastra in acciaio inox specificamente studiato per coprire la piastra quando la cucina non viene utilizzata. In questo modo si ottiene un piano di lavoro uniforme. Il copripiastra va utilizzato rigorosamente con la cucina fredda. Prima di posizionarlo verificate bene che non sia presente umidità, che la piastra sia pulita e sia stata fatta tutta la manutenzione necessaria.

3.16 VASCA ACQUA (OPTIONAL)

Sulla cucina modello RV 100 è possibile avere su richiesta una vasca in acciaio per la produzione di acqua calda per uso domestico. La vasca è inserita nella parte superiore della cucina, sulla piastra in corrispondenza dell'uscita fumi. Nell'uso fate attenzione che sia sempre presente acqua all'interno della vasca, altrimenti potrebbe danneggiarsi. La vasca non deve essere troppo piena, lasciate almeno 4 cm di aria tra il livello dell'acqua e il coperchio.

4. MANUTENZIONE

4.1 PULIZIA

Una cucina è più efficiente quando tutte le sue parti sono prive di residui di combustione, una cucina pulita sarà meno soggetta a guasti dovuti a usura. La frequenza della pulizia dipende da quanto e come essa viene utilizzata nonché dalla qualità del combustibile impiegato.

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di seguito elencate vanno eseguite con la cucina fredda.

4.2 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con i comuni prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Evitate di utilizzare detersivi in polvere. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura. Per le parti smaltate o verniciate evitate l'uso di abrasivi e di detersivi aggressivi o acidi. In caso di macchie spargete un po' d'olio ed aspettate che l'olio assorba l'alone, poi pulite con un panno morbido.
In determinate situazioni, subito dopo l'installazione o con la cottura dei cibi, si potrebbe formare uno strato superficiale ossidato, soprattutto sul telaio in acciaio inox. Anche in questi casi una pulizia approfondita farà tornare tutto come nuovo. Su richiesta Rizzoli fornisce dei prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio inox.

4.3 PULIZIA DELLA GRIGLIA

Tutte le volte che si utilizza la cucina occorre prima pulire la griglia porta legna almeno dai depositi più grossolani, fate in modo che i fori della griglia non siano ostruiti. Per fare questo potete utilizzare l'attizzatoio fornito in dotazione. Se la griglia non è pulita bene il fuoco potrebbe non essere alimentato in modo corretto e quindi non si avrebbe una combustione regolare. Nel caso in cui la griglia venga asportata, essa deve essere rimessa al suo posto con la parte piana rivolta verso l'alto.

4.4 CASSETTO CENERE

Tutte le volte che si utilizza la cucina occorre controllare il cassetto della cenere che si trova sotto la camera di combustione. Quando il cassetto è pieno occorre svuotarlo. Se non viene svuotato la cenere si accumula e potrebbe uscire dal cassetto rendendo poi più laboriosa la pulizia. In caso di accumulo eccessivo della cenere il fuoco potrebbe non essere alimentato in modo corretto e quindi non si avrebbe una combustione regolare.

4.5 ISPEZIONE GIROFUMI

Nelle cucine con forno i fumi di combustione sono forzati a girare completamente attorno al forno. Per questo motivo le cucine con forno sono dotate di una apertura di ispezione per effettuare la pulizia del percorso girofumi. La pulizia deve essere effettuata almeno una volta ogni sei mesi di uso normale della cucina come per la pulizia del camino, a seconda dell'uso potrebbe essere necessaria una pulizia più frequente. L'ispezione si trova sotto la porta del forno aprendo l'apposito sportello.

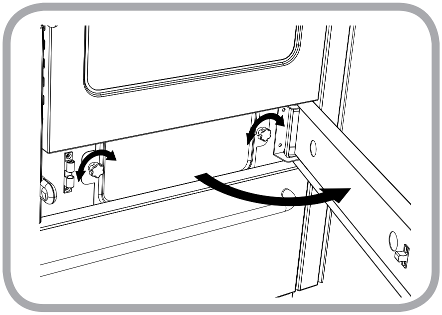


Figura 27 - Ispezione girofumi.

4.6 PULIZIA DEL CAMINO

La pulizia del camino va effettuata da parte di personale specializzato almeno una volta ogni sei mesi di uso normale della cucina. La pulizia deve essere fatta comunque ogni qualvolta si renda necessario in base all'utilizzo e ai combustibili utilizzati. Si raccomanda di rispettare sempre le prescrizioni amministrative locali riguardanti la pulizia dei camini. Tutte le parti del camino devono essere pulite. In concomitanza con la pulitura del camino procedete anche alla pulizia interna della cucina asportando la piastra e pulendo la parte superiore del forno e i giri fumo. Dopo la pulizia del camino accertatevi di avere chiuso ermeticamente tutti gli sportelli di ispezione per non compromettere il tiraggio.

ATTENZIONE! Se la pulizia del camino non viene fatta come raccomandato ci può essere il pericolo di incendio della canna fumaria.

4.7 PULIZIA DEI VETRI

I vetri della porta del forno e della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio.
La parte interna della porta della camera di combustione è stata studiata in modo da pulirsi da sola durante l'uso della cucina. Ciò nonostante di quando in quando potrebbe essere necessaria la pulizia anche della parte interna. Per fare questo occorre smontare il vetro interno svitando le quattro viti che lo tengono fermo.

ATTENZIONE! Non pulire la porta senza prima aspettarne il raffreddamento: gli sbalzi di temperatura possono provocare la rottura del vetro.

4.8 PULIZIA DEL FORNO

Il forno va pulito con i prodotti appositi disponibili in commercio, per facilitare questa operazione è possibile rimuovere la porta del forno. Per questo occorre aprire la porta del forno e alzare le alette presenti sulle cerniere della porta. A questo punto la porta si può sganciare dalla cucina richiudendola delicatamente e sollevando la parte bassa della porta. Per riagganciare la porta alla cucina effettuate le stesse operazioni in senso inverso. Anche le griglie laterali sono asportabili per effettuare la pulizia con maggiore facilità.

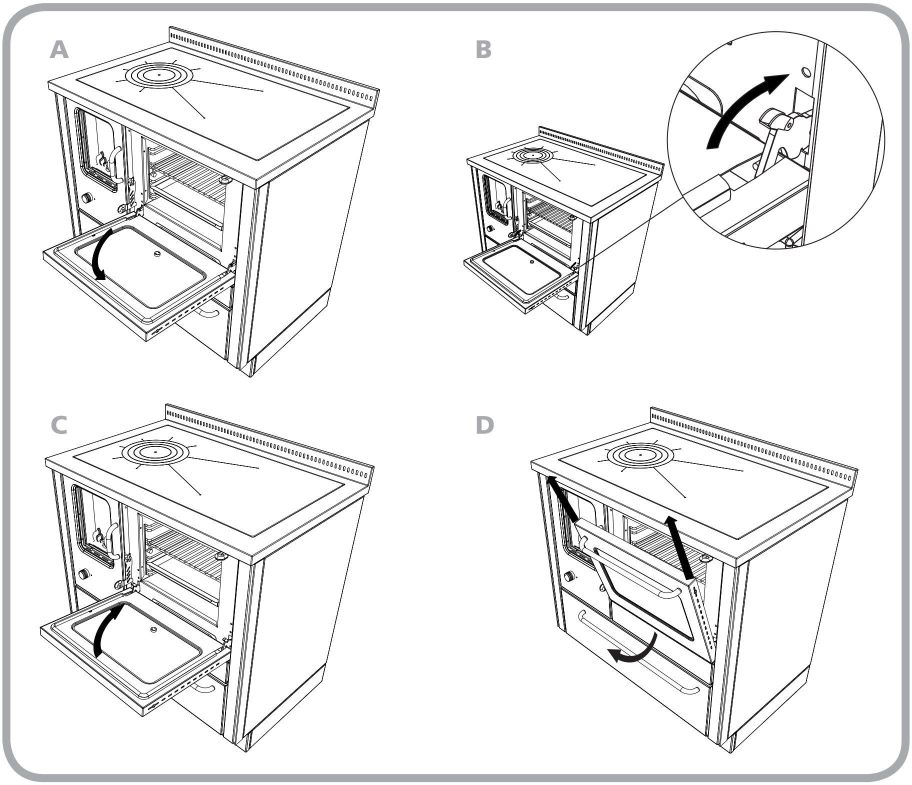


Figura 28 - Smontaggio della porta forno.

4.9 CASSA PORTA LEGNA

Per la pulizia o per altri motivi potrebbe essere necessario rimuovere la cassa porta legna. Per fare questo è sufficiente estrarre la cassa fino a fine corsa, quindi sollevarla leggermente e contemporaneamente estrarla ancora. Per rimettere in posizione la cassa porta legna ripetete le operazioni in senso inverso.

4.10 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio speciale della cucina necessita di regolare manutenzione, va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra. A cucina fredda vanno tolte tutte le pentole e i bollitori che potrebbero mantenere dell'umidità sulla piastra. In dotazione con la cucina sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra: la spugnetta abrasiva, l'olio pulitore e l'olio salvapiastra, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni.
Le piastre sono tutte trattate con olio non acido anticorrosione. Con l'uso quotidiano tale rivestimento viene a poco a poco eliminato e di conseguenza in seguito a contatto prolungato con acqua può comparire qualche piccola macchia rugginosa. In questo caso è sufficiente ripassare la piastra con uno straccio ruvido imbevuto con l'olio pulitore fornito in dotazione. Se la macchia di ruggine è stata trascurata potrà essere necessario un passaggio leggero con la spugnetta abrasiva oppure con carta abrasiva a grana fine. Per ripristinare lo strato protettivo stendete uniformemente un leggero strato di olio. Deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua. E' fondamentale accertarsi che i tagli di dilatazione e la fessura tra la piastra e il telaio non vengano ostruiti in alcun modo da sporcizia o residui di altre lavorazioni altrimenti la piastra quando esposta al calore potrebbe subire delle deformazioni permanenti. Quando necessario occorre pulire anche la battuta della cerchiata rimuovendo eventuali depositi. La piastra, con l'esposizione al calore prolungata nel tempo, tende ad assumere un po' alla volta un bel colore brunito; se desiderate accelerare il processo ripetete frequentemente il passaggio con olio. Quando la cucina non viene usata per lungo tempo si consiglia di trattare la piastra con l'olio salvapiastra, in questo modo la piastra viene protetta dall'umidità nel migliore dei modi. Per rimuovere la piastra è sufficiente sollevarla. Rimettendola a posto, accertatevi che tra la piastra ed il telaio in acciaio inox vi siano sempre 1 o 2 millimetri di spazio in modo da consentire la dilatazione termica della piastra.

4.11 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE

ATTENZIONE! Prima di effettuare ogni operazione di manutenzione dell'impianto di illuminazione dovete togliere l'alimentazione all'impianto elettrico, accertarvi che effettivamente non ci sia tensione nell'impianto. che la cucina sia spenta, sia fredda e che la lampadina non sia stata accesa nei minuti precedenti.

La lampadina del forno è soggetta ad alte temperature. Pur essendo specificatamente studiata per questo utilizzo è soggetta a usura e rotture accidentali. In questo caso può essere sostituita con una lampadina con le stesse caratteristiche tecniche (lampadina alogena 25W 230V 300 °C attacco G9).
Per sostituire la lampadina occorre svitare il coprilampada, sfilare e rimuovere la lampadina, inserire la nuova lampadina e infine riavvitare il coprilampada.
Di tanto in tanto è necessario effettuare la pulizia del vetro coprilampada della lampadina del forno. Per fare questo dovete svitare il coprilampada, rimuovere i depositi esterni dovuti ai fumi di cottura, lavare il coprilampada e dopo averlo ben asciugato riavvitarlo nella propria sede.

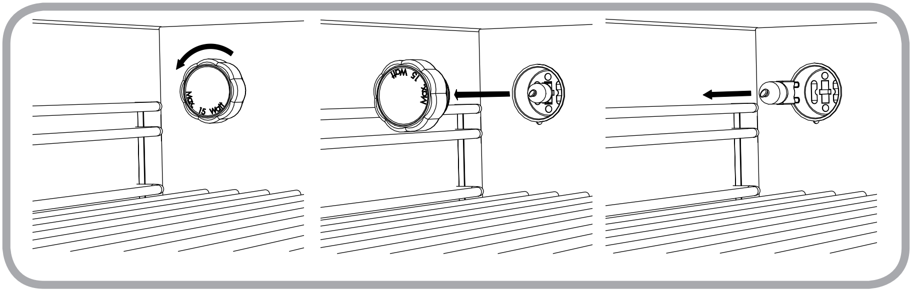


Figura 29 - Smontaggio lampadina del forno.

4.12 DILATAZIONE TERMICA

Durante l’uso tutti i materiali della termocucina sono soggetti a dilatazione e a piccoli movimenti dovuti alle variazioni di temperatura. Questo fenomeno non deve essere impedito altrimenti si potrebbero causare delle deformazioni e anche delle rotture. Per questo vanno tenuti liberi e puliti gli spazi che permettono la dilatazione sia all’interno che all’esterno della termocucina.

4.13 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Gran parte dei componenti delle cucine sono facilmente smontabili con un semplice cacciavite, eventuali riparazioni o modifiche saranno più veloci ed economiche se il pezzo interessato viene recapitato, direttamente o tramite il rivenditore, presso la nostra fabbrica.

In caso di richiesta di accessori o pezzi di ricambio citate sempre il numero di serie della cucina indicato sul libretto verde allegato alla cucina a legna. Il numero di serie è indicato anche sulla targhetta presente sul fianco della cassa porta legna.

5. COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare Combustione incompleta Esce fumo dalla piastra Esce fumo da altre parti della cucina	• Verificare che il regolatore dell'aria primaria sia aperto • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbocco • Verificare che il camino non sia ostruito e che sia stato pulito di recente • Verificare che non ci siano perdite nella canna fumaria e nei raccordi • Verificare che non ci siano altri apparecchi collegati alla stessa canna fumaria • Verificare che il comignolo sia adatto alla ubicazione in cui si trova, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento • Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità • Verificare che il camino non prosegua al di sotto della cucina a legna.
Malfunzionamento	Malfunzionamento per condizioni meteorologiche avverse	• Arieggiare bene il locale • Eventualmente dotarsi di un comignolo antivento
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la cucina a legna	• Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della cucina • Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la cucina • Chiamare subito i Vigili del Fuoco
Surriscaldamento	La cucina si surriscalda Il termometro del forno supera i 300°	• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della cucina e se necessario aprire la porta del forno
Il forno scalda poco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata	• Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare il regolatore di tiraggio nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva
Condensa	Si forma della condensa all'interno della cucina a legna; può essere dovuto all'umidità che si trova nelle parti in muratura. Dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa all'interno della cucina a legna nuova	• Verificare di stare utilizzando legna secca e ben stagionata • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino sia ben isolato • Verificare che il camino non sia sovradimensionato • Verificare che la cucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi
Mancata accensione	Non si riesce ad accendere il fuoco	• Arieggiare preventivamente il locale • Aprire la chiave di avviamento • Utilizzare listelli di legno ben asciutti • Utilizzare carta di giornale o gli appositi prodotti disponibili in commercio
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura	• Evitare la pulizia della piastra con acqua • Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto • Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti

6. DATI TECNICI

6.1 DATI TECNICI RV SENZA FORNO

Modello	RV 45	RV 50	RV 60
Peso	130 kg	139 kg	161 kg
Potenza nominale	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
Depressione al camino	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Temperatura gas di scarico	298° C	298° C	298° C
Flusso gas di scarico	8,3 g/s	8,3 g/s	8,3 g/s
Consumo di combustibile	2 Kg/h	2 Kg/h	2 Kg/h
Quantità max combustibile	3 Kg	3 Kg	3 Kg
Autonomia	1 h	1 h	1 h
Redimento (potenza nominale)	71,1%	71,1%	71,1%
Redimento (potenza ridotta)	72,8%	72,8%	72,8%
Emissioni CO (13% O_2)	0,13%	0,13%	0,13%
Emissioni CO (potenza nominale)	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ
Emissioni CO (potenza ridotta)	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ
Emissioni polveri (potenza nominale)	30 mg/MJ	30 mg/MJ	30 mg/MJ
Emissioni NOX (potenza nominale)	84 mg/MJ	84 mg/MJ	84 mg/MJ
Emissioni OGC (potenza nominale)	49 mg/MJ	49 mg/MJ	49 mg/MJ
Emissioni OGC (potenza ridotta)	48 mg/MJ	48 mg/MJ	48 mg/MJ
Idoneo secondo legge 15A	Si	Si	Si
Idoneo VKF/AEAI	Autorizzazione n. 23172		
Potenza elettrica	18 W	18 W	18 W
Tensione	230 V	230 V	230 V
Frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.2 DISTANZE DI SICUREZZA RV SENZA FORNO

Distanze di sicurezza da materiale infiammabile o sensibile al calore in assenza di sistemi di isolamento aggiuntivi

Modello	Lateralmente sopra il piano	Lateralmente sotto il piano	Dietro	Davanti	Sopra
RV 45	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 50	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 60	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.3 REGOLAZIONI ALLA POTENZA NOMINALE

Modello	RV 45	RV 50	RV 60
Aria primaria	Aperta	Aperta	Aperta

6.4 DATI TECNICI RV CON FORNO

Modello	RV 80	RV 90	RV 100
Peso	177 kg	193 kg	208 kg
Potenza nominale	9,8 kW	9,8 kW	9,8 kW
Depressione al camino	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Temperatura gas di scarico	329,9° C	329,9° C	329,9° C
Flusso gas di scarico	18,9 g/s	18,9 g/s	18,9 g/s
Consumo di combustibile	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h
Quantità max combustibile	3,0 Kg	3,0 Kg	3,0 Kg
Autonomia	1 h	1 h	1 h
Redimento (pot. nominale)	75,3%	75,3%	75,3%
Redimento (pot. ridotta)	82,8%	82,8%	82,8%
Emissioni CO (13% O_2)	0,12%	0,12%	0,12%
Emissioni CO (pot. nominale)	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ
Emissioni CO (pot. ridotta)	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ
Emissioni polveri (pot. nominale)	26 mg/MJ	26 mg/MJ	26 mg/MJ
Emissioni NOX (pot. nominale)	96 mg/MJ	96 mg/MJ	96 mg/MJ
Emissioni OGC (pot. nominale)	44 mg/MJ	44 mg/MJ	44 mg/MJ
Emissioni OGC (pot. ridotta)	36 mg/MJ	36 mg/MJ	36 mg/MJ
Idoneo secondo legge 15A	Si	Si	Si
Idoneo VKF/AEAI	Autorizzazione n. 23171		
Potenza elettrica	43 W	43 W	43 W
Tensione	230 V	230 V	230 V
Frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.5 DISTANZE DI SICUREZZA RV CON FORNO

Distanze di sicurezza da materiale infiammabile o sensibile al calore in assenza di sistemi di isolamento aggiuntivi				
Modello	**Lateralmente**	**Dietro**	**Davanti**	**Sopra**
RV 80	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 90	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 100	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

6.6 REGOLAZIONI ALLA POTENZA NOMINALE

Modello	RV 80	RV 90	RV 100
Aria primaria	Aperta	Aperta	Aperta
Chiave di avviamento	Chiusa	Chiusa	Chiusa

7. GARANZIA

7.1 DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D'ARTE

La ditta Rizzoli garantisce che l'apparecchio ha superato tutti i controlli e collaudi interni, che è in buone condizioni, senza difetti di fabbricazione o di materiale. L'apparecchio è frutto della pluridecennale esperienza della ditta Rizzoli che ne garantisce la sua costruzione a regola d'arte.

7.2 CLAUSOLE GENERALI

La garanzia ha durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Essa è valida solo per l'acquirente iniziale e non è trasferibile. Affinché vengano prestati i servizi in garanzia il cliente dovrà esibire un valido documento fiscale di acquisto (scontrino fiscale, fattura ecc.) e l'allegato cartellino di garanzia. Conservateli con cura.

7.3 MODALITÀ DI GARANZIA

La ditta Rizzoli si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di scegliere l'azione più idonea per risolvere il problema oggetto di garanzia. Le parti difettose sostituite restano di proprietà della ditta Rizzoli. La ditta Rizzoli, a proprio insindacabile giudizio deciderà se la prestazione di garanzia debba essere fatta in loco oppure presso i propri stabilimenti. Per le prestazioni in garanzia a domicilio il cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore. Tale diritto non deve essere corrisposto se la cucina è stata acquistata da meno di 3 mesi. Per le riparazioni presso i Centri di Assistenza della ditta Rizzoli il cliente è tenuto a versare le spese di trasporto.

7.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

Eventuali vizi o errori nei materiali devono essere segnalati entro 8 giorni dal ricevimento della merce e in ogni caso non implicano che il solo obbligo alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore.

7.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- Le parti difettose a causa di negligenze e trascuratezze nell'uso.
- Le parti difettose a causa dell'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto d'istruzioni.
- Danneggiamenti dovuti ad uno smodato utilizzo della cucina con conseguente surriscaldamento della stessa.
- Danneggiamenti dovuti al collegamento della cucina a legna ad una canna fumaria inadatta.
- Le parti difettose a causa della mancata o parziale applicazione delle normative vigenti nazionali e locali.
- Le parti difettose a causa di installazioni non eseguite a regola d'arte.
- Non sono oggetto di garanzia parti difettose a causa di riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta Rizzoli.
- Parti di consumo quali lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri ecc.

7.6 PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

Eventuali interventi al di fuori del periodo in garanzia o nei casi di non applicabilità della stessa verranno addebitati in base al tariffario in vigore. In questo caso verrà anche addebitato il costo dei pezzi sostituiti.

7.7 RESPONSABILITÀ

La ditta Rizzoli non è responsabile per danni diretti o indiretti causati a persone o cose da difetti del prodotto dovuti all'inosservanza delle norme a carattere nazionale o locale o indicate nel presente libretto d'istruzioni.

7.8 TRIBUNALE COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o contestazione sarà competente sempre e solo il foro di Trento.

Avvertenza

Rizzoli S.r.l. è costantemente impegnata nel migliorare i propri prodotti, per questo il contenuto del presente libretto di istruzioni può cambiare senza preavviso.

ITALIANO

INDICE

INDICE

Die Verwendung ökonomischer und umweltfreundlicher Brennstoffe, die behagliche Wärme des natürlichen Feuers und der angenehme Duft des aus unseren Wäldern stammenden Holzes sind Argumente, die den Einsatz eines Holzherdes im privaten Wohnbereich nicht nur interessant, sondern aus vielen Gründen auch unverzichtbar machen. Sie haben einen Rizzoli-Herd gewählt, ein Produkt mit jahrzehntelanger Tradition, deren Ursprung auf das Jahre 1912 zurückgeht, als Carlo Rizzoli mit der Herstellung von Holzherden im typischen Stil der Dolomitentäler begann. Mit der Zeit hat Rizzoli seine Produkte durch den Einsatz modernster und zukunftsorientierter Technologien ständig verbessert, ohne jedoch die Eleganz, Schönheit und Funktionalität des ursprünglichen Produktes aus den Augen zu verlieren.

1. ANWEISUNGEN

1.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Für den optimalen Betrieb müssen die Rizzoli-Herde und Heizungsherde ordnungsgemäß aufgestellt, an den Schornstein und die Stromversorgung sowie falls erforderlich an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Die Installation schließt normalerweise mit der Inbetriebnahme ab. Es muss ein nach allen Regeln der Handwerkskunst gebauter und für das gewählte Herdmodell geeigneter Schornstein zur Verfügung stehen.
Für den Herdanschluss muss in jedem Falle der für die Zone zuständige Kaminkehrer gerufen werden. Nach abgeschlossenen Installationsarbeiten erfolgt die Inbetriebnahme des Herdes und die Kontrolle seiner Funktionstüchtigkeit. Zum Heizen sollte nur qualitativ gutes, trockenes Brennholz verwendet werden. Es ist absolut wichtig, dass sowohl der Herd als auch der Schornstein regelmäßig gereinigt und kontrolliert wird. Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie diese gut auf, denn sie enthält wichtige Informationen für den Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Bezüglich den Betrieb und die Aufstellung der Rizzoli-Holzherde müssen alle nationalen und europäischen Normen und Bestimmungen, ebenso wie alle örtlichen Vorschriften und Verordnungen eingehalten werden.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie sich bei der Aufstellung des Herdes an die vorgegebenen Sicherheitsabstände.
- Während des Betriebs könnten sich einige Teile des Herdes stark erhitzen; lehnen Sie sich also nicht an die erhitzten Teile (Rahmen, Platte und Türen) oder fassen Sie diese nicht mit den Händen an.
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Holzherdes sollten keine leicht entflammbaren Kleidungsstücke getragen werden.
- Ebenso ist besondere Vorsicht in Anwesenheit von Kindern geboten.
- Leicht brennbare oder explosionsfähige Gegenstände wie Vorhänge, entflammbare Fläschchen oder Spraydosen dürfen auf keinen Fall auf den Herd gestellt oder in dessen Nähe angebracht werden.
- Die Befeuerungs- und Aschetür muss immer geschlossen sein, außer beim Anzünden, Nachlegen und während der Wartungsarbeiten.
- Nehmen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins, des Rauchzugs und des Kaminanschlussstutzens vor. Lassen Sie Ihren Herd regelmäßig bei normalem Betrieb mindestens alle sechs Monate durch einen sachkundigen Techniker kontrollieren und reinigen.
- Reinigen Sie die Herdplatte nach jedem Gebrauch des Herdes und führen Sie regelmäßig die spezifischen Wartungsarbeiten durch.
- Bevor Sie sich für längere Zeit entfernen, stellen Sie sicher, dass das Feuer komplett erloschen ist.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes oder am Beginn der Heizsaison darf das

Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff) um eventuelle Rissbildungen zu vermeiden.

- Falls der Herd längere Zeit nicht benutzt wurde, kontrollieren Sie sorgfältig, dass keine Verstopfungen vorliegen und dass der Herd ordnungsgemäß funktioniert.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder solche, die zugelassen sind.
- Nehmen Sie keine Änderung am Holzherd vor, die nicht autorisiert wurde.

1.3 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Die Holzherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes, nach Möglichkeit gespaltenes Kleinholz zu verwenden. Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert optimale Nennwärmeleistung und verhindert gleichzeitig die Bildung von Kohlenstoffrückständen und Ruß. Um eventuelle Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden.

1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

Die Verwendung von Holzbriketts und Kohle ist nur gelegentlich und in mäßigen Mengen erlaubt, da die starke Hitzeentwicklung die Ausschamottierung im Herdinneren, den Holzrost, den Backofen und im Allgemeinen alle direkt dem Feuer ausgesetzten Teile beschädigen könnte. Kunststoff, lackiertes oder behandeltes Holz, Papier, Karton, Küchenabfälle und generell jedes nicht vorgesehene Material darf nicht als Brennstoff verwendet werden. Die Verbrennung dieser Stoffe ist laut geltenden Vorschriften untersagt, da sie schädlich für die Umwelt, den Herd, den Rauchzug und auch für Ihre Gesundheit sind.
Ihr Holzherd ist kein Müllverbrennungsherd! Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Brennstoffe. Auch flüssige Brennstoffe dürfen nicht verwendet werden.

1.5 HERDBAUTEILE

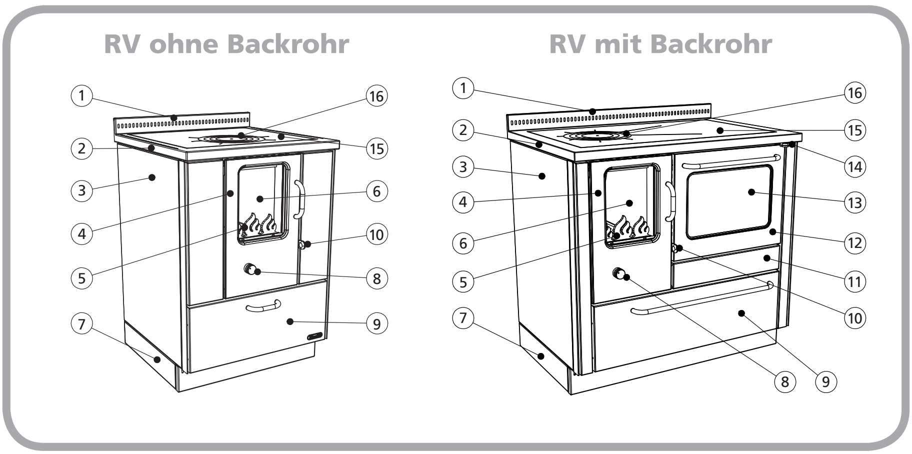


Abb. 1

- **1 Wischleiste**
- **2 Rahmen**
- **3 Seitenwand**
- **4 Feuerraumtür**
- **5 Flammenschutz**
- **6 Feuerraumtür-Sichtfenster**
- **7 Sockel**
- **8 Primärluftregler-Griff**
- **9 Holzschublade**
- **10 Türöffnungshebel**
- **11 Reinigungsöffnung**
- **12 Backofentür**
- **13 Backofen-Sichtfenster**
- **14 Anheizklappe**
- **15 Herdplatte**
- **16 Einlegeplatte oder Ringe**

1.6 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang der Rizzoli-Holzherde sind einige Zuberhörteile enthalten, die die Montage, Wartung und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Aschekasten
- Schutz für Feuerraumtür
- Schutzhandschuh
- Schürhaken
- Rußkratzer (Modelle mit Backofen)
- Sechskantschlüssel für Sockelverstellung
- Pflegeöl für Herdplatte
- Reinigungsöl für Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchrohrausgang
- Backofenrost (Modelle mit Backofen)
- Backblech (Modelle mit Backofen)
- Backblechhalter
- Zubehörfach
- Gebrauchs- und Wartungsanleitung
- Infobroschüre “10 grüne Regeln“ und Garantieschein des Holzherdes

2. MONTAGE

2.1 HINWEISE

Rizzoli-Holzherde sind problemlos und einfach zu montieren. Wir empfehlen folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Verhinderung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit. Kontrollieren Sie vor dem Aufstellen die bestehenden Platzverhältnisse, die Möglichkeit zur Einhaltung der vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände, die fachgerechte Ausführung des Schornsteins und die Möglichkeit zur Vornahme der nötigen Anschlüsse. Bei Standortveränderung den Herd nicht verschieben sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen des Herdes diesen nicht an den Griffen oder an der Herdstange ziehen.

2.2 SICHERHEITSABSTÄNDE

Für Einbauherde müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Herd und eventuell leicht entflammbaren oder temperaturempfindlichen Materialien eingehalten werden. Die entsprechenden Abstandsverbindungen zur Lösung eventueller Probleme werden auf Anfrage von Rizzoli geliefert. Der Herd muss auf einem geeigneten tragfähigen Boden installiert werden. Falls dies nicht der Fall ist, müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden (z.B. Verwendung einer Gewichtsausgleichsplatte). Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen.
Vom Einbau eines Hängeschranks über dem Herd wird abgeraten. Auf jeden Fall muss dessen Hitzebeständigkeit garantiert und ein Mindestabstand von 600 mm zur Herdplatte eingehalten werden.
Falls über dem Herd eine Dunstabzugshaube angebracht werden soll, muss diese speziell für den Einsatz bei hohen Temperaturen geeignet sein. Rizzoli-Dunstabzugshauben sind besonders für die Kombination mit Holzherden geeignet.
Beim Einbau des Holzherdes zwischen nicht temperaturempfindlichen Materialien muss trotzdem ein Mindestabstand von 1-2 mm eingehalten werden um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen.
Während der Herdmontage ist darauf zu achten, dass die Luftausgangsöffnungen auf der Herdplatte und am Sockel nicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

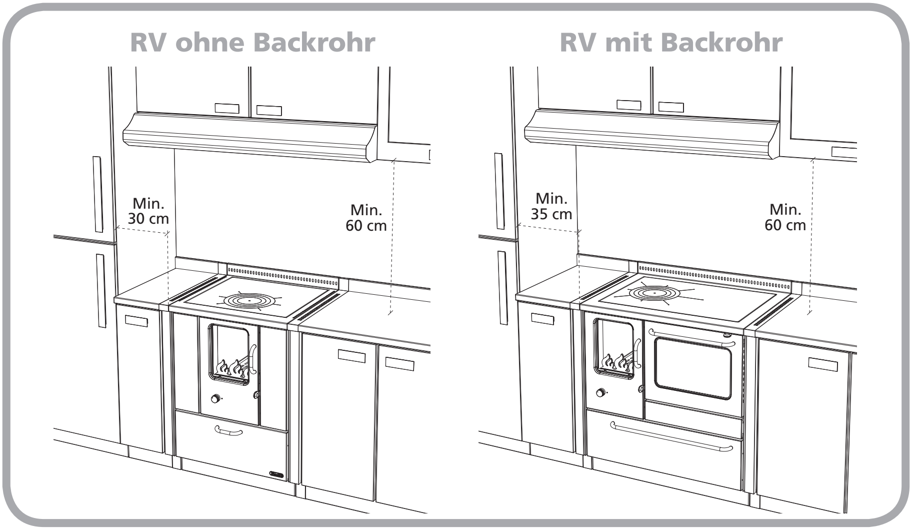


Abb. 2 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau in Verbindung mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen.

2.3 SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Holzherdes. Rizzoli-Holzherde sind auf höchste Leistung ausgelegt, wobei diese jedoch stark vom Verhalten des Schornsteins beeinflusst werden. Falls der Schornstein eventuelle Mängel aufweist oder nicht den vorgesehenen Konstruktionsvorschriften entspricht, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Holzherdes nicht garantiert werden. Für den Bau des Schornsteins sind hochtemperaturbeständige Baumaterialien, die den Brandschutzvorschriften entsprechen, vorgeschrieben. Die Art der Werkstoffe spielt eine untergeordnete Rolle, sofern sie geeignet sind und der Schornstein gut isoliert ist.

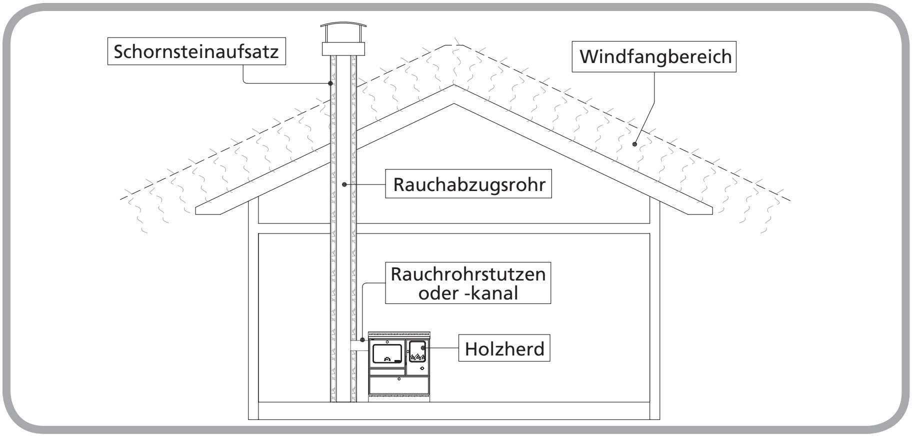


Abb. 3 - Bauteile des Schornsteins.

DEUTSCH

2.4 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Herdes geeignet sein. Sein Querschnitt muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Schornstein nicht schnell genug erwärmen, was Kondenswasserbildung sowie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte.
In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach Modell und Höhe des Schornsteins (H) angeführt. Die Höhe des Schornsteins muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchzug für das ausgewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Schornstein, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Schornsteinhöhe unter 4 Metern ist ein einwandfreier Betrieb des Herdes nicht gewährleistet. Abgasrohre dürfen keine gewundenen oder waagrechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abbildung 4 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

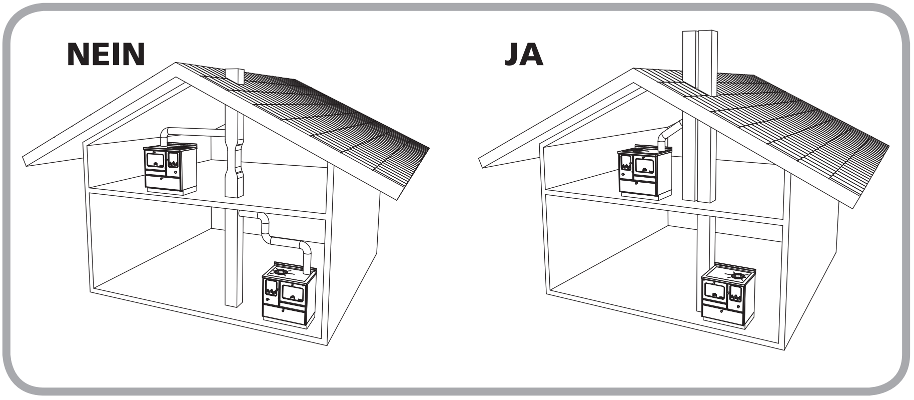


Abb. 4 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Schornsteins.

Modell	RV
Ø Anschluss	130 mm
Ø Rauchrohr H < 4m	Rauchzug nicht gewährleistet
Ø Rauchrohr 4 m < H < 6m	160 mm
Ø Rauchrohr H > 6m	150 mm
Nötiger Unterdruck	12 Pa

Tabelle 1 - Grundsätzliche Angaben für die Bemessung des Rauchabzugs je nach Höhe des Schornsteines.

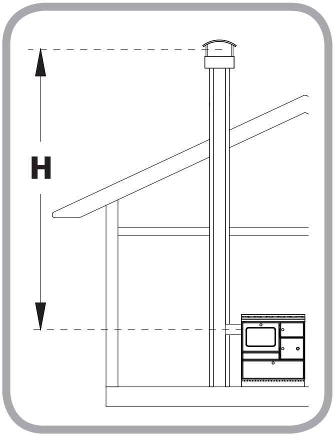


Abb. 5 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs

2.5 RAUCHABZUG

Das Rauchabzugsrohr muss gut isoliert sein und nach Möglichkeit einen runden Querschnitt aufweisen. Es darf keine Mängel, Verengungen oder undichte Stellen aufweisen. Alle Kontroll- und Reinigungsöffnungen müssen gut verschlossen und abgedichtet sein. Der Holzherd darf nicht an einen bereits von anderen Geräten benützten Rauchabzug angeschlossen werden.

2.6 SCHORNSTEINAUFSATZ

Um den Rauchgasabgang zu erleichtern, muss der Querschnitt des Schornsteinaufsatzes insgesamt doppelt so groß sein wie der des Rauchabzugs. Seine Höhe muss so bemessen sein, dass er über den Windfangbereich des Daches hinausragt. In Zweifelsfällen wenden Sie sich an eine in diesem Sektor spezialisierte Firma. In windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein.

2.7 RAUCHROHRSTUTZEN ODER -KANAL

Der Stutzen zwischen Holzherd und Schornsteinschacht auch Rauchkanal genannt, muss so kurz wie möglich gehalten werden und darf keine waagrechten oder fast waagrechten Abschnitte aufweisen. Nach Unten führende Abschnitte sind nicht gestattet und absolut zu vermeiden. In der Nähe des Stutzens darf sich kein entflammbares Material befinden. Der Stutzen muss so in den Schornstein eingefügt werden, dass er nicht in den freien Querschnitt hineinragt. Zur höheren Sicherheit empfiehlt es sich, bauseitig eine Rohrmanschette anzubringen; dabei muss sichergestellt werden, dass der Anschluss zwischen Manschette und Schornstein gut vermauert und abgedichtet ist. Auch der Anschluss zwischen dem Holzherd und dem Schornsteinschacht muss festsitzen und gut abgedichtet sein.

2.8 RAUCHROHRANSCHLÜSSE

Die Holzherde sind mit Mehrfach-Rauchrohranschlüssen (oben, hinten, seitlich) ausgestattet. Vor dem Anschluss des Herdes ist sicherzustellen, dass alle nicht benutzten Anschlussöffnungen gut verschlossen sind. Eventuelle Änderungen können an Hand der mitgelieferten Zubehörteile vorgenommen werden.

RV ohne Backrohr

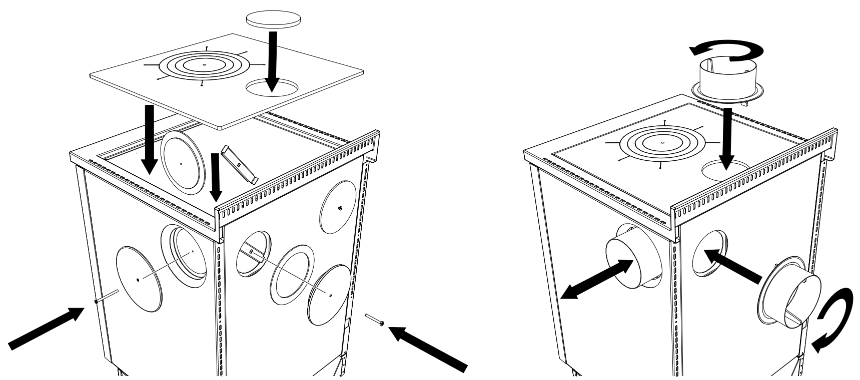


Abb. 6 - Herd ohne Backrohr mit Mehrfach-Rauchrohranschlüssen; richtige Vorbereitung des Rauchabzugs.

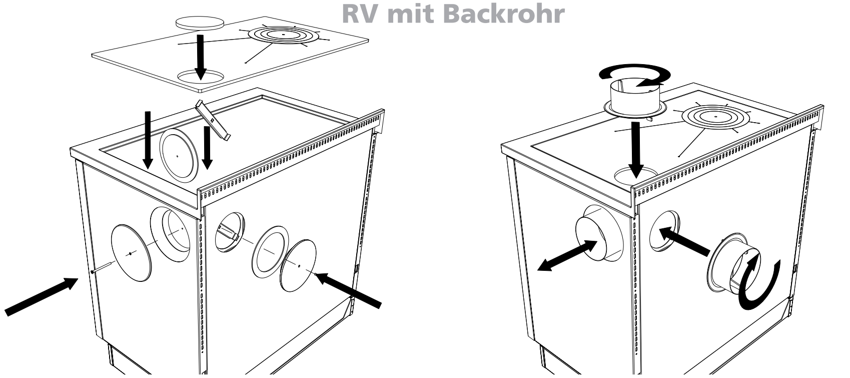


Abb. 7 - Herd mit Backrohr mit Mehrfach-Rauchrohranschlüssen; richtige Vorbereitung des Rauchabzugs.

2.9 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN

Falls der Schornsteinschacht unter der Anschlussstelle des Holzherdes beginnt, kann es erforderlich sein, ihn unterhalb des Anschlussstutzens mit feuerfestem Material zu verschließen.
Falls der Anschluss für den Rauchabzug oben oder hinten vorgenommen wird, muss ein eigens dafür vorgesehenes Anschlussrohr mit Bajonettverschluss verwendet werden. Um das Anschlussrohr in der richtigen Position zu fixieren, wird es eingeführt und bis zum Anschlag gedreht. Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Rohrs, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 8).

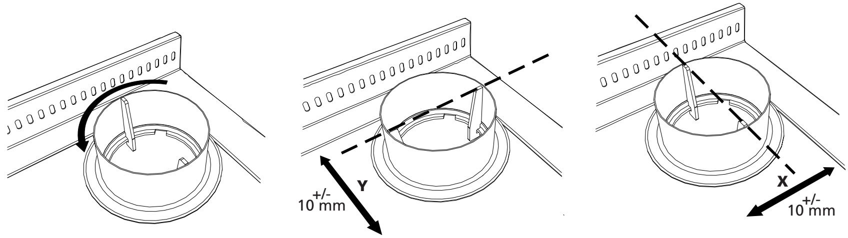


Abb. 8. Toleranz für oberen und hinteren Rauchabzug. Die Toleranz hängt von der Ausrichtung des Anschlussrohrs ab.

Falls der Anschluss für den Rauchabzug seitlich am Herd vorgenommen wird, ist ein flexibles Knierohr zu verwenden. Für die korrekte Installation muss zuerst die Herdplatte entfernt und dann das Rohr vollständig in den Holzherd oder Schornstein eingeschoben werden, wobei darauf zu achten ist, dass sich die Befestigungsöse an der Herdseite befindet. Nun kann der Herd an seinen vorgesehen Platz gestellt und der Anschluss an den Schornstein vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungsöse biegen und mit der dafür vorgesehen Arretierschraube festziehen (siehe Abb. 9).

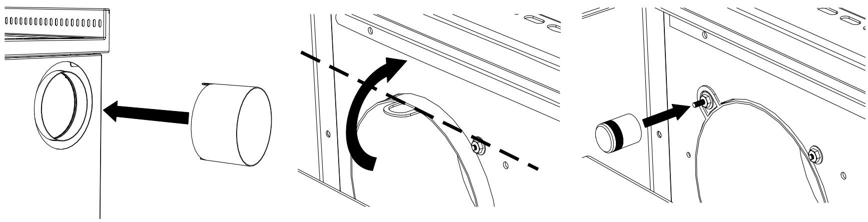


Abb. 9 - Rauchausgang seitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

Auf jeden Fall muss der Anschluss zwischen Herd und Schornsteinschacht festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittreduzierung am Schornstein aufweisen (siehe Abb. 10). Falls sich in nächster Nähe entzündliche oder wärmeempfindliche Materialien befinden, muss eine passende Isolierung vorgenommen und ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgesehen werden.

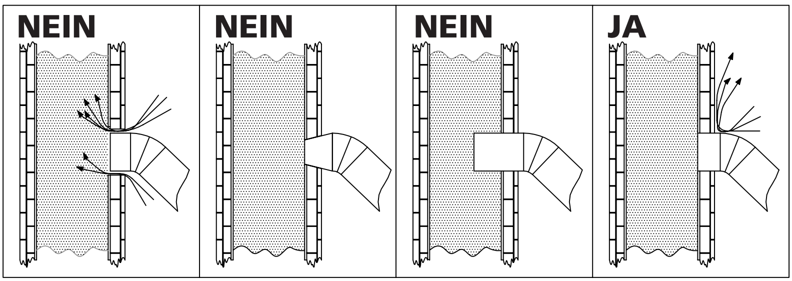


Abb. 10 - Beispiele für den richtigen und falschen Herdanschluss an den Schornstein.

2.10 FRISCHLUFTZUFUHR

Beim traditionellen Einbau des Holzherdes erfolgt die Frischluftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum über die Luftzufuhröffnungen des Herdes im Inneren des Sockels. In diesem Falle muss im Raum stets für ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, hauptsächlich wenn dieser klein ist oder wenn Fenster und Türen dicht schließen. Eine ausreichende Belüftung des Raumes muss auch gewährleistet werden, wenn sich andere Heizgeräte, Dunsthauben, offene Kamine oder Entlüftungsanlagen darin befinden. Die Lüftungsklappe des Raumes muss eine Mindestfläche von 80 cm^2 aufweisen. Auf Anfrage liefert Rizzoli eigens hierzu entwickelte Lüftungsklappen, die sich nur während des Betriebs des Holzherdes automatisch öffnen, um einen maximalen Unterdruck von 3 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren.
Die Holzherde der Serie RV sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum des Holzherdes keine weitere Lüftungsklappe nötig.
Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Der Anschluss an den

Frischluftkanal befindet sich an der internen Rückseite des Sockels unterhalb der Brennkammer. Wir empfehlen die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohres sowie eine eventuelle Absperrvorrichtung für den Kanal vorzusehen.

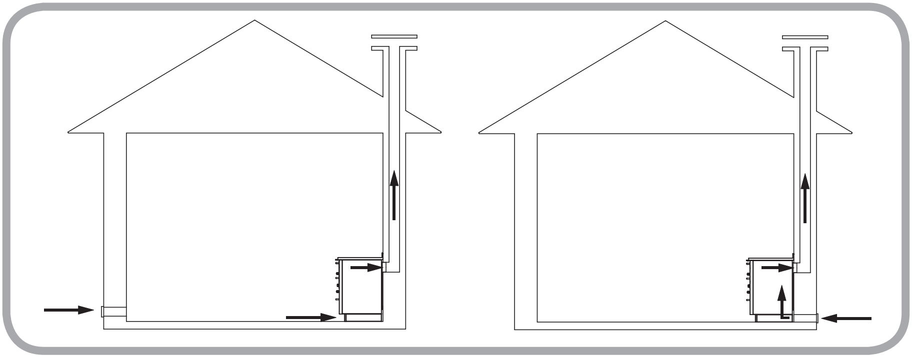


Abb. 11 - Installation des Herdes mit Frischluftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr für den direkten Anschluss an den Holzherd.

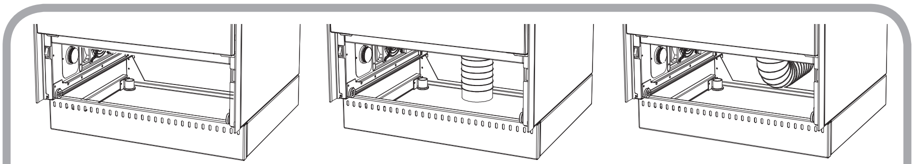


Abb. 12 - Verschiedene Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr des Holzherdes.

Um den Anschluss zu erleichtern, empfehlen wir die externe Frischluftzufuhr entweder in Bodenhöhe an der internen Rückseite des Sockels oder an der Rückwand des Herdes, je nach Modell (siehe Tabelle 2 und Abbildung 13) vorzunehmen. Es besteht die Möglichkeit von eventuell anderen Anschlusslösungen, jedoch nur nach vorheriger Absprache mit Rizzoli.



ACHTUNG! Dunsthauben oder Lüftungsanlagen im Aufstellungsraum können ebenfalls die Funktionstüchtigkeit des Herdes bei fehlender, eigens dafür vorgesehener Frischluftklappe oder bei unterdimensionierter Frischluftzufuhr beeinträchtigen.

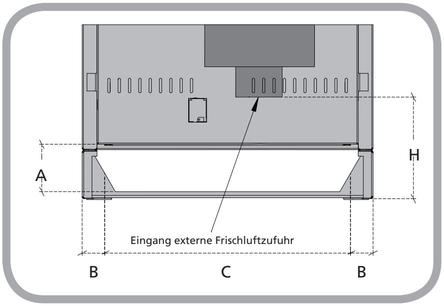


Abb. 13 - Rückansicht des Sockels und Angaben für den Anschluss an die externe Frischluftzufuhr durch den Sockel. Der helle Teil verbildlicht die Standardöffnung durch die das Anschlussrohr verbunden wird.

Maße					
Modelle	**A**	**B**	**C**	**H**	**Ø**
RV 45	97	46	350	253	95
RV 50	97	46	400	253	95
RV 60	97	46	500	253	95
RV 80	97	46	700	253	95
RV 90	97	46	800	253	95
RV 100	97	46	900	253	95

Tabelle 2 - Maße für Anschluss an externen Frischluftkanal

2.11 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden.

Alle Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, Neutral und Schutzleiter) müssen wie in der Abbildung 15 ersichtlich korrekt ausgeführt werden. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.

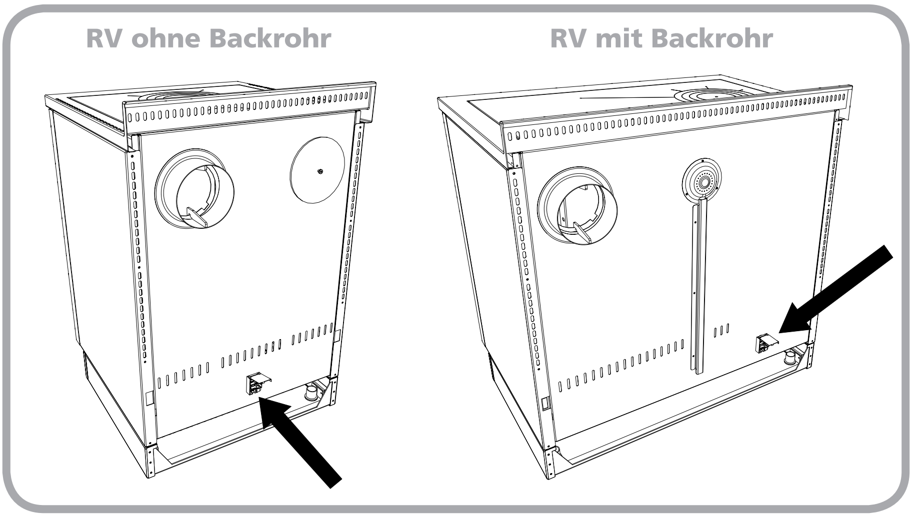


Abb. 14 - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung

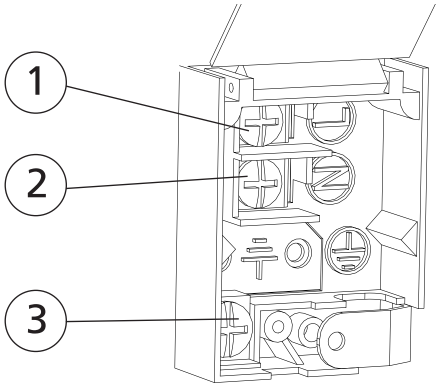


Abb. 15 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase 2. Neutral 3. Schutzleiter

2.12 SOCKELANPASSUNG

Der Sockeleinzug der Herde Serie RV kann mit einfachen Handgriffen genau an eventuell vorhandene Küchenmöbel angepasst werden. Die Einstellung der Herdhöhe kann begrenzt auch über die Schraubfüße vorgenommen werden.
Hierzu wird die Holzschublade entfernt und jeder, an den Ecken des Sockels positionierte Fuß, anhand des mitgelieferten Inbusschlüssels, einzeln auf die richtige Höhe eingestellt. Die Höhenverstellung der Füße ist begrenzt, da sie nur für die Feineinstellung dienen. Falls nötig, schieben Sie Unterlagen unter den Sockel. Die Anpassung des Sockelrückstands gegenüber der Herdfront kann ebenfalls eingestellt werden. Hierzu entfernen Sie die Holzschublade und lockern die Schrauben, mit denen der Sockel an der Herdstruktur befestigt ist. Die Schrauben sind von unten nach oben eingeschraubt. Dann verschieben Sie den Sockel in die gewünschte Position und ziehen die Schrauben wieder fest. Hierfür benötigen Sie einen Sechskantschlüssel. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht vollständig herauszudrehen - sie sollten nur gelockert werden.

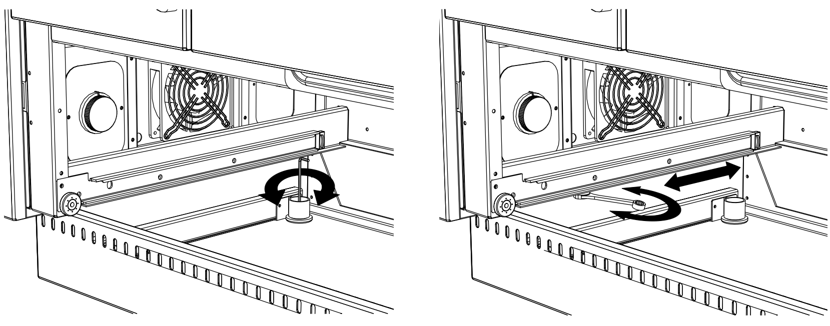


Abb. 16 - Einstellung der Herdhöhe durch Schraubfüße und Sockelanpassung

2.13 GEBLÄSEEINSTELLUNG

Die Herde der Serie RV sind mit einem Isoliersystem an den Seitenwänden mittels Elektrogebläse ausgestattet, wodurch eine noch bessere Wärmedämmung des Herdes garantiert und die von ihm erzeugte Wärme optimal ausgenützt wird. Diese Lösung ist besonders nützlich, wenn der Herd zwischen Wänden oder Küchenmöbel eingebaut wird. Das Gebläse wird über einen Thermostat gesteuert. Die Einstellung der Einschalttemperatur erfolgt durch den Skalengriff im Inneren des Faches, in dem sich die Holzschublade befindet und wird durch den Auszug dieser zugängig. Wird der Herd zwischen Möbel eingebaut, sollte der Thermostat auf eine Temperatur von 60°C eingestellt werden.

ACHTUNG! Während der Installation und dem Gebrauch muss darauf geachtet werden, dass die Belüftungsschlitze im Sockel nicht verstopft werden, da dies die Wärmedämmung und die Funktionstüchtigkeit des Herdes beeinschränken könnte.

2.14 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial und eventuelle Klebeetiketten aus dem Backrohr, der Holzlade sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms. Es wird empfohlen, den Herd sofort ein erstes Mal in Betrieb zu nehmen, damit seine ordnungsgemäße Installation kontrolliert werden kann. Das erste Anheizen des Herdes sollte bei mäßigem Feuer und nur geringer Menge an kleinem Scheitholz erfolgen. Erst bei den nächsten Inbetriebnahmen kann die Beladung erhöht werden.

2.15 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

Der für die Innenauskleidung verwendete feuerfeste Mörtel enthält immer etwas Feuchtigkeit, die jedoch nach einigen Inbetriebnahmen des Herdes allmählich austrocknet. Es ist daher normal, dass anfänglich etwas Kondenswasser entsteht. Aus demselben Grund unterliegen die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und Sprünge entstehen können, die jedoch keinesfalls die Funktion des Herdes beeinträchtigen. Weitere Setzungserscheinungen können auch in anderen Herdteilen auftreten, was durch leichte Geräuschentwicklung beim Aufheizen oder Abkühlen zum Ausdruck kommt.
Dadurch wird die Funktion des Herdes keineswegs beeinträchtigt und im weiteren Gebrauch verschwinden sie allmählich völlig.

3. GEBRAUCH

3.1 BETRIEB DES HERDES

Während des Betriebs erfolgt im Herd ein Verbrennungsprozess zwischen dem Brennstoff (im Feuerraum geladenes Holz) und dem Sauerstoffträger (in der Luft des Aufstellungsraums enthaltener Sauerstoff).
Der Holzherd führt eine Art periodische Verbrennung durch: nach dem Anzünden erfolgt die Verbrennung bis kein Brennstoff mehr vorhanden ist, sie kann jedoch durch erneutes Nachlegen fortgesetzt werden.
Eine dauerhafte Aufrechterhaltung der Verbrennung kann nur dann garantiert werden,

wenn der Schornstein einwandfrei funktioniert, d.h. die Rauchgase abzieht und gleichzeitig die Flamme durch Zuführung von Frischluft speist. Auf diese Weise haben die baulichen Charakteristiken des Schornsteines bedeutenden Einfluss auf die einwandfreie Funktionstüchtigkeit des Holzherdes.
Die Verbrennung von Holz erfordert, dass die Luftzufuhr im Feuerraum an mehreren Stellen erfolgt, um ein Maximum an Effizienz zu erreichen. Zu diesem Zweck wird sowohl Primärluft, die in den unteren Teil des Feuerraums durch den mit Holz belegten Rost strömt, wie auch an einer oder mehreren Stellen Sekundärluft, die in den oberen Teil des Feuerraums eingeleitet wird, zugeführt. Die Primärluft ist die Hauptluftzufuhr, anhand der die Abbrandgeschwindigkeit und die Wärmeleistung des Herdes reguliert werden. Die Sekundärluft hingegen ermöglicht die Nachverbrennung der Heizgase und erzeugt dabei weitere Wärme, wobei das Volumen der abgeleiteten Schadstoffe reduziert und dadurch sowohl die Effizienz des Herdes erhöht als auch die Umweltbelastung herabgesetzt wird. Nach dem Anzünden gibt es keine sichere Möglichkeit um den Verbrennungsvorgang zu unterbrechen. Es muss so lange gewartet werden, bis die gesamte Beladung verbrennt und das Feuer auf natürliche Weise erlischt.

3.2 LUFTREGULIERUNG

Die Holzherde sind mit Luftreglern ausgestattet, die den Betrieb des Herdes durch die Zufuhr von Primär- und Sekundärluft steuern.
Die Primärluftzufuhr wird durch einen Skalengriff an der Frontseite des Herdes automatisch reguliert. Auf diese Weise genügt es, die gewünschte Abbrandgeschwindigkeit einzustellen um die vom Herd erzeugte Wärme auf konstantem Niveau zu halten. Die Sekundärluftzufuhr, ebenfalls an der Frontseite des Herdes - an der Feuerraumtür - wird durch einen Hebel mit den Symbolen + und - reguliert. Der Regler wird beim Anheizen oder wenn man einen langsamen Abbrand wünscht, auf die Position - gestellt. Auf Position + hingegen, wenn das Feuer gut brennt und man einen lebhaften Abbrand wünscht. Die Modelle RV sind mit zwei verschiedenen Sekundärluftzufuhren und den jeweiligen Reglern ausgestattet. Wenn keine Glut mehr vorhanden ist, wird empfohlen, die Luftregler zu schließen, damit der Herd länger warm bleibt.

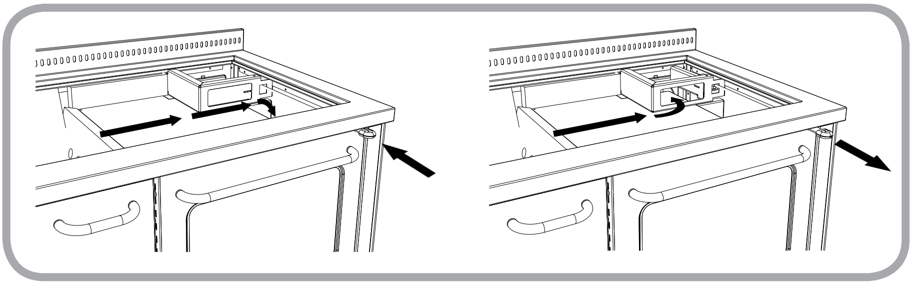


Abb. 17 - Anheizklappe. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe zum leichteren Anzünden offen. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen

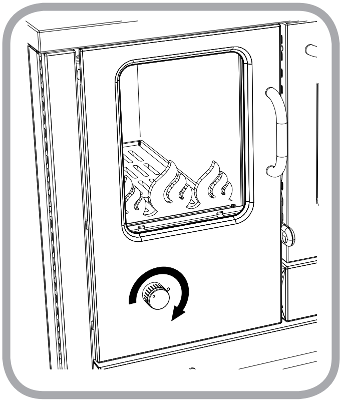
3.3 ANZÜNDEN

Der Primärluftregler an der Frontseite des Herdes wird durch einen Skalengriff automatisch reguliert, der die Abbrandgeschwindigkeit kontrolliert und die vom Herd erzeugte Wärme auf konstantem Niveau hält. Niedrige Werte garantieren weniger Leistung und erhöhte Autonomie; hohe Werte garantieren erhöhte Leistung und weniger Autonomie. Die Sekundärluftzufuhr wird automatisch, gemäß den Primärlufteinstellungen, effektiver Funktionstüchtigkeit und Luftzufuhr kontrolliert.

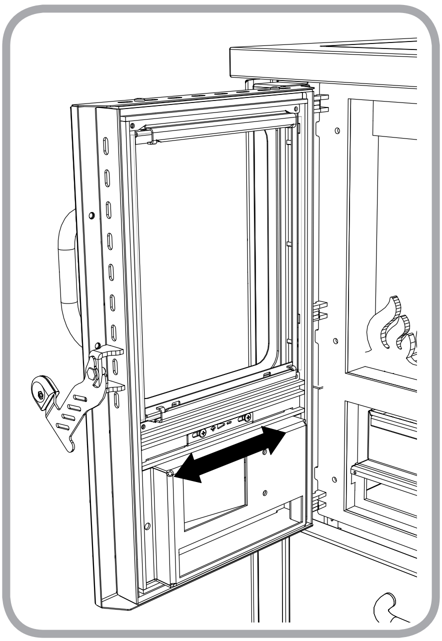
Der Primärluftregler ist vor dem Anzünden des Herdes auf den 0-Wert einzustellen, um unerwünschten Lufteintritt mit konsequentem, frühzeitigem Abkühlen des Herdes und des Aufstellungsraums einzuschränken. Diese Maßnahme ist besonders wichtig im Falle von Geräteinstallationen mit direkt an den Herd angeschlossenem, externen Frischluftkanal.

Bedingung	Primärluft	Anheizklappe
Anzünden	Offen (7/8)	Offen
Schnell Kochen	Offen (7/8)	Geschlossen
Schmoren	Halboffen (3/4)	Geschlossen
Schnell Heizen	Offen (7/8)	Geschlossen
Langsam Heizen	Geschlossen (1/2)	Geschlossen

Tabelle 3 - Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen


Abb. 18 - Regulierung der Primärluft

3.4 SEKUNDÄRLUFT-REGULIERUNG


Abb. 19 - Regulierung der Sekundärluft

Die in den Herden der Serie RV installierte Sekundärluftvorrichtung ist so ausgelegt, dass optimale Heizleistung und die Sauberkeit des Sichtfensters der Feuerraumtür gewährleistet werden. Falls der Herd an einen Schornstein mit besonders hoher Zugleistung angeschlossen wird, könnte dies zu übermäßiger Luftzufuhr, die nicht vom Zugregler gedrosselt wird, führen.
Um den überhöhten Zug zu kompensieren, muss in diesem Falle die Luftzufuhr teilweise eingeschränkt werden (siehe Abbildung 19).
In der Regel wird diese Regulierung, falls notwendig, nur in der Installationsphase wie folgt vorgenommen: die Feuerraumtür öffnen, Befestigungsschrauben lösen, das Justierplättchen horizontal zum Öffnen oder Schließen der Luftzufuhr verschieben und Schrauben wieder anziehen.
Es wird empfohlen, die Luftzufuhr nicht völlig zu schließen, da dies zu schlechtem Betrieb und Schmutzablagerungen auf der Glasscheibe der Feuerraumtür führen kann.

3.5 KOCHEN AUF DER HERDPLATTE

Die Herdplatte aus Spezialstahl ist eigens für schnelles und einfaches Kochen gedacht. Die heißeste Stelle der Herdplatte ist im Bereich der Ringe oder der runden Einlegeplatte - somit der ideale Stellplatz für einen Kochtopf, der sich schnell erhitzen soll. Die Außenbereiche der Herdplatte hingegen sind zum Warmhalten der Speisen geeignet. Um optimale Wärmeübertragung und beste Kochergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von klein gespaltenem Holz und die Befolgung der oben angeführten Einstellungen. Die Herdplatte darf weder überhitzt noch zum Glühen gebracht werden, da man hiermit die Beschädigung des Herdes riskiert und gleichzeitig keine Vorteile für das eigentliche Kochen entstehen.

3.6 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN

Die Innentemperatur des Backofens hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab. Insbesondere kann durch Verstellen des Primärluftreglers und somit der Verbrennungsgeschwindigkeit ein möglichst gleichmäßiger Abbrand erzielt werden, um einen eventuellen plötzlichen Temperaturwechsel im Inneren des Backofens zu vermeiden.
Falls der Herd noch kalt ist und man den Backofen aufheizen möchte, empfiehlt es sich, die Temperatur durch lebhaftes Feuer zu erhöhen und dann, um die Temperatur konstant zu halten, die Verbrennungsgeschwindigkeit zu drosseln. Die Holzherde mit Backofen sind mit einem Backofen-Sichtfenster und einem Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Die am Thermometer angegebene Temperatur ist als Richtwert zu verstehen und dient nur als Bezugswert für das Garen der Speisen. Zum Anbraten der Speisen empfiehlt es sich, sie im oberen Teil des Backrohrs zu platzieren; bei gleichmäßigem Schmoren hingegen ist es besser sie in der Mitte einzuschieben. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raum ausbreiten kann. Anderenfalls könnte eine Überhitzung mit möglicher Beschädigung des Herdes die Folge sein.
Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkeksen muss der Backofen auf 150°C vorgeheizt und auf dieser Temperatur gehalten werden, indem bei jeder Beladung ca. 1 Kg Brennholz bis zum Erreichen der Glut aufgelegt wird. Nachdem im Backrohr eine stabile Temperatur erreicht wurde, das Backblech mit den Keksen in der Mitte einschieben und 10 Minuten backen; dann herausnehmen, komplett drehen, wieder in der Mitte einschieben und für weitere 5 Minuten backen. Zum Schluss Backblech herausnehmen und die Kekse abkühlen lassen.

3.7 DAMPFABLEITUNGSVENTIL

Beim Backen oder Braten gewisser Speisen kann es manchmal zu übermäßiger Dampfbildung im Inneren des Backrohrs kommen. Deshalb sind die Herde mit Backrohr mit einem Dampfableitungsventil ausgestattet. Das Ventil befindet sich im Innenraum des Backrohrs vorne an der Seitenwand und kann bei Bedarf durch Drehen zum Öffnen der Belüftungsschlitze betätigt werden. Greifen Sie nie in das heiße Backrohr, die Betätigung des Ventils ist ausschließlich bei kaltem Herd vorzunehmen.

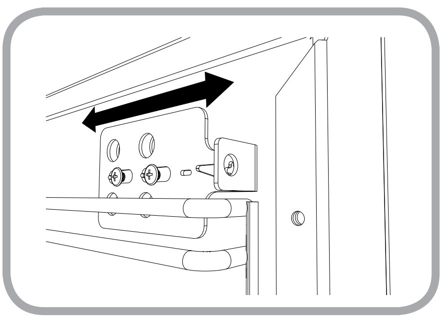


Abb. 20 - Dampfableitungsventil

3.8 BACKOFENBELEUCHTUNG

Die Herdmodelle mit Backofen sind mit einer elektrischen Innenbeleuchtung und großflächigem Backofen-Sichtfenster zur bequemen Kontrolle des Back- und Bratvorganges ausgestattet, ohne dass hierzu die Backofentür geöffnet werden muss.
Der Lichtschalter befindet sich seitlich der Holzlade. Um ihn zu betätigen muss die Holzlade herausgezogen werden.

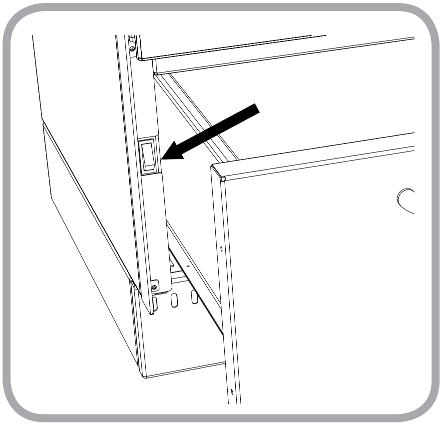


Abb. 21 - Position des Lichtschalters für die Backofen-Innenbeleuchtung

3.9 HEIZEN

Die Holzherde können auch zum Beheizen des Aufstellungsraums verwendet werden. Die Wärmeabgabe erfolgt durch die Strahlungswärme der Herdplatte und Vorderfront des Herdes. Aus diesem Grunde macht sich die Heizwirkung nur im Aufstellungsraum bemerkbar und natürlich am meisten in nächster Nähe des Herdes.
Auch zum Heizen des Raumes muss der Herd durch lebhafte Flamme, bei geringer Holzauflage, so lange aufgeheizt werden, bis ein Glutbett entstanden ist. Erst dann kann der Befeuerungsraum mit mehr Holz beladen werden. Für eine längere Brenndauer des Herdes wird empfohlen, großes, hartes Stückholz (Buche, Esche, usw.) zu verwenden und die beschriebenen Einstellungen für "Langsam Heizen" vorzunehmen.

3.10 GEBLÄSE

Die Herde Modell RV sind serienmäßig mit einer Zwangsbelüftung an den Seitenwänden ausgestattet. Sie sind in der Lage, einen Teil der Wärme durch Wärmeübertragung zu erzeugen. Mit dieser Vorrichtung wird kalte Luft aus dem Sockelbereich entnommen und über die Seitenwände und an der Rückseite des Herdes zwangsgeleitet und schließlich über die Luftöffnungen auf der Herdplatte und an anderen Herdteilen als Warmluft abgegeben. Das Gebläse wird über einen Thermostat gesteuert, der auf die Temperatur an den Seitenwänden anspricht. Bei Erreichen der vorgegebenen Temperatur schaltet sich dann das Gebläse automatisch ein. Der Thermostat ist serienmäßig auf eine

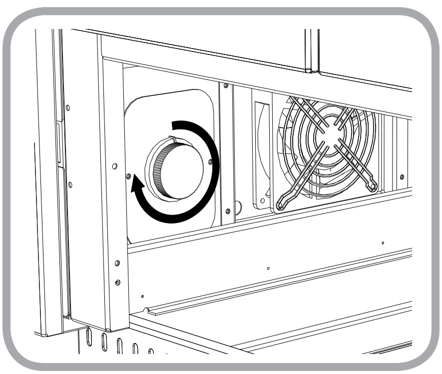


Abb. 22 - Thermostateinstellung für die Zwangsbelüftung der Seitenwände

Temperatur von 60°C eingestellt. Wird der Herd zwischen Möbel eingebaut, darf diese Temperatur nicht verändert werden. Eine andere Temperatur kann durch Drehen des Schalters auf den gewünschten Wert eingestellt werden. Der Schalter befindet sich im Inneren des Faches, in dem sich die Holzschublade befindet und wird durch den Auszug dieser zugängig. Falls das automatische Einschalten des Gebläses nicht gewünscht wird, genügt es, den Schalter auf höchste Temperatur einzustellen.

3.11 SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR

Zum Lieferumfang der Holzherde Modell RV gehört auch ein Stahlschutz für die Feuerraumtür, der beim Kochen oder in Anwesenheit von Kindern zum Abschirmen der Tür verwendet wird.
In allen anderen Fällen können Sie ihn je nach individuellen Bedürfnissen anbringen. Der Schutz wird bei ausgeschaltetem, kaltem Herd an der geöffneten Feuerraumtür durch Einrasten befestigt.

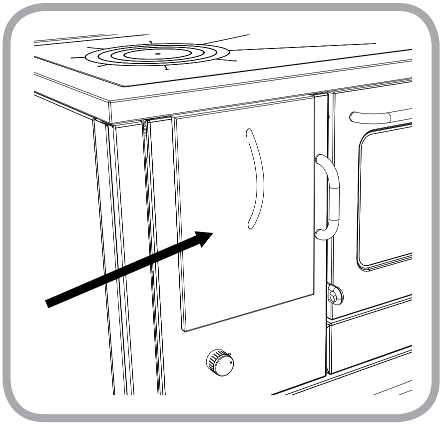


Abb. 23 - Schutz für Feuerraumtür

3.12 BACKBLECHHALTER

Im Lieferumfang des Holzherd steht ein Backblechhalter zur Verfügung, anhand dessen - ohne Einsatz von Topflappen oder Tüchern - das Backblech sicher und problemlos aus dem heißen Backrohr genommen werden kann. Der Halter wird einfach am Rand des Backblechs angebracht und mit beiden Händen verwendet.

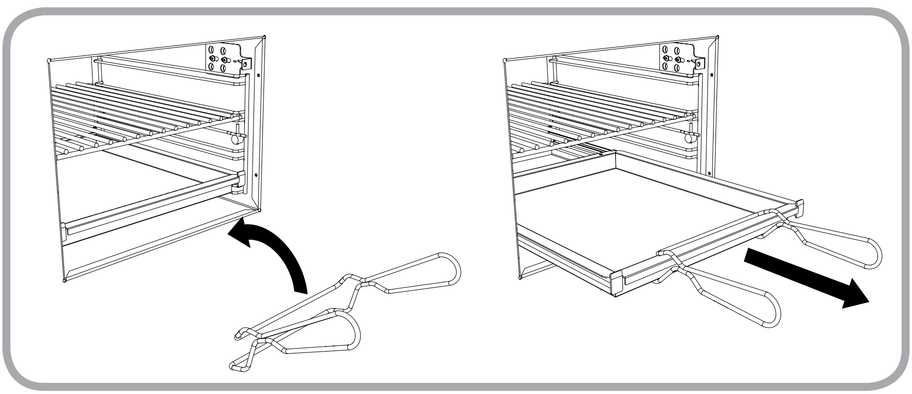


Abb. 24 - Backblechhalter.

3.13 ZUBEHÖRFACH

Im Inneren der Holzschublade befindet sich ein kleines Zubehörfach welches als praktische Ablage für kleine Teile, um diese getrennt vom Brennholz aufzubewahren, dient.

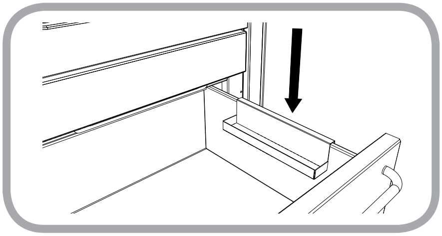


Abb. 25 - Im Inneren der Holzschublade montiertes Zubehörfach.

3.14 BACKBLECH AUF TELESKOPSCHIENEN

Alle Herde mit Backrohr sind mit einem Teleskopschienensystem für den sicheren und festen Halt des Backbleches ausgestattet.
Auf diese Weise lässt sich das Backblech auf den kippsicheren Schienen komplett aus dem Backrohr ausfahren, mit dem Vorteil, dass sich die Bedienbarkeit des Herdes praktischer gestaltet, da beide Hände frei zum Bearbeiten und Entnehmen der Speisen sind. In allen Herden der Serie R ist der Teleskopauszug nur in einer Ebene im Inneren des Backrohrs eingesteckt, er kann jedoch bequem in die untere, mittlere oder höhere Ebene flexibel umgesteckt werden. Mögliche Positionierungen siehe Abbildung 26.

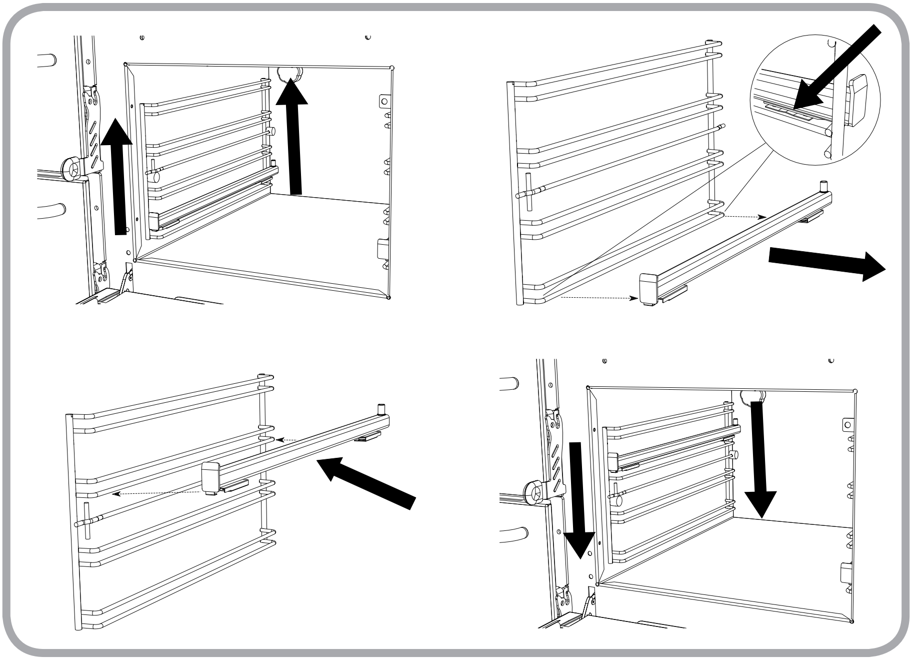


Abb. 26 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

3.15 HERDPLATTENABDECKUNG (Zubehör)

Für alle Herde ist auf Anfrage eine Herdplattenabdeckung aus Edelstahl, die nur bei kaltem Herd als bequeme Abstellfläche genutzt werden kann, verfügbar. Dadurch erhält man eine gleichmäßige, ebene Arbeitsfläche. Bevor Sie die Herdplatte abdecken, kontrollieren Sie stets, dass sie sauber und nicht feucht ist und alle nötigen Wartungsarbeiten vorgenommen wurden.

3.16 WASSERSCHIFF (Zubehör)

Auf Anfrage ist für den Herd Modell RV 100 ein Wasserschiff zur Warmwasserzubereitung erhältlich. Es wird in die Herdplatte neben dem Rauchabzug eingebaut. Wenn der Herd in Betrieb ist, achten Sie darauf, dass das Wasserschiff immer Wasser enthält, anderenfalls könnte es beschädigt werden. Es darf nie zu voll sein - zwischen Deckel und Wasserspiegel sollen immer mindestens 4 cm Abstand bestehen.

4. WARTUNG

4.1 REINIGUNG

Ein Holzherd ist leistungsfähiger wenn er in allen seinen Teilen frei von Verbrennungsrückständen ist. Ein sauberer Herd erleidet weniger Schäden durch Abnützung und Verschleiß. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herde benutzt wird, sowie von der Qualität des verwendeten Brennstoffes.

ACHTUNG! Alle in der Folge angeführten Wartungsarbeiten dürfen nur bei kaltem Herd ausgeführt werden.

4.2 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Die Edelstahlteile werden bei kaltem Herd mit neutralen Reinigungsmitteln oder – bei hartnäckigen Verschmutzungen – mit speziellen, im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern gereinigt. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Wischen Sie die Oberfläche (stets in Richtung der Bürstung) mit einem weichen Tuch trocken. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teilen niemals scheuernde, aggressive oder säurehältige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten bis dieses die Flecken aufgesaugt hat; dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.
In einigen Fällen, wie z.B. gleich nach der Installation oder nach dem Kochen, kann es vorkommen, dass sich, besonders auf dem Inox-Herdrahmen, oberflächliche, oxidierte Schichten bilden. In diesen Fällen reicht eine gründliche Reinigung aus. Auf Anfrage liefert Rizzoli spezielle Edelstahlreiniger.

4.3 REINIGUNG DES ROSTES

Vor jedem Gebrauch des Herdes muss der Holzrost zumindest von den gröbsten Rückständen befreit werden; die Löcher des Rosts dürfen nicht verstopft sein. Hierfür können Sie das im Lieferumfang enthaltene Gerät (Schürhaken) verwenden. Ein schlecht gereinigter Rost behindert die für den Verbrennungsprozess nötige Sauerstoffzufuhr mit konsequenter Herabsetzung der effektiven Leistung des Herdes. Falls der Rost entfernt wird, muss er mit der flachen Seite nach oben wieder an seinem Platz eingesetzt werden.

4.4 ASCHEKASTEN

Vor jedem Gebrauch des Herdes muss der Aschekasten unter dem Feuerraum kontrolliert werden. Falls er voll ist, muss er entleert werden, da Asche aus dem Kasten herausfallen und sich damit die Reinigung aufwendiger gestalten könnte.
Durch eine zu große Aschenansammlung könnte das Feuer nicht richtig gespeist werden und die Verbrennung wäre unregelmäßig.

4.5 KONTROLLE DER RAUCHZÜGE

In den Herden mit Backofen werden die Rauchgase vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind diese Herde mit einer eigens dafür vorgesehenen Öffnung zur Kontrolle und Reinigung der Rauchzüge ausgestattet. Bei normalem Herdbetrieb muss die Reinigung mindestens alle sechs Monate, ebenso wie jene des Schornsteins, durchgeführt werden. Bei intensivem Gebrauch müssen eventuelle Wartungsarbeiten häufiger durchgeführt werden. Die Klappe der Reinigungsöffnung befindet sich unter der Backofentür.

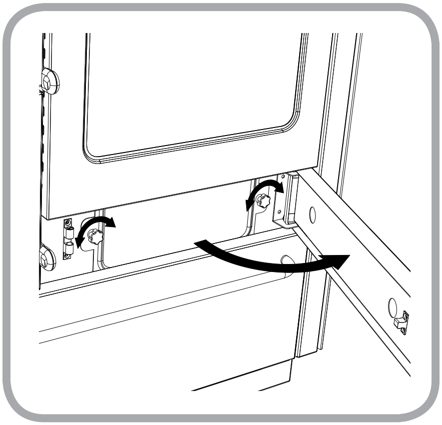


Abb. 27 - Kontrolle der Rauchzüge

4.6 REINIGUNG DES SCHORNSTEINS

Die Reinigung des Schornsteins muss bei normalem Gebrauch des Herdes mindestens alle sechs Monate durch einen spezialisierten Techniker vorgenommen werden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herde benutzt wird, ebenso wie von der Qualität des verwendeten Brennstoffes. Halten Sie sich bei der Schornsteinreinigung stets an die örtlichen Vorschriften und Verordnungen. Alle Teile des Schornsteins müssen gereinigt werden. Gleichzeitig mit der Schornsteinreinigung sollte auch eine Innenreinigung des Herdes vorgenommen werden. Hierfür entfernen Sie die Platte und reinigen den oberen Teil des Backofens sowie die Rauchzüge. Nach erfolgter Reinigung kontrollieren Sie, ob alle Reinigungsöffnungen gut verschlossen sind, damit der Rauchzug weiterhin einwandfrei funktioniert.

ACHTUNG! Bei unzureichender Schornsteinreinigung besteht die Gefahr eines Schornsteinbrandes.

4.7 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Für die Reinigung des Sichtfensters der Backofen- und Feuerraumtür verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Die Innenseite der Feuerraumtür reinigt sich während des Betriebs von selbst; hin und wieder kann jedoch auch eine manuelle Reinigung derselben erforderlich sein, indem man die Innenscheibe durch Lösen der vier Schrauben abmontiert.



ACHTUNG! Die Reinigung des Sichtfensters darf nur erfolgen, wenn der Herd kalt ist, um einen Glasbruch zu vermeiden.

4.8 REINIGUNG DES BACKOFENS

Für die Reinigung des Backofens verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Um diese Arbeit zu erleichtern, kann die Backofentür bequem abmontiert werden. Hierzu öffnen Sie die Backofentür und ziehen die Laschen der Türscharniere einfach hoch. Jetzt kann die Tür ausgehängt werden indem man sie vorsichtig wieder schließt und dabei den unteren Teil anhebt. Zum erneuten Einhängen der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Auch die seitlichen Einhängegitter können für die Reinigung entfernt werden.

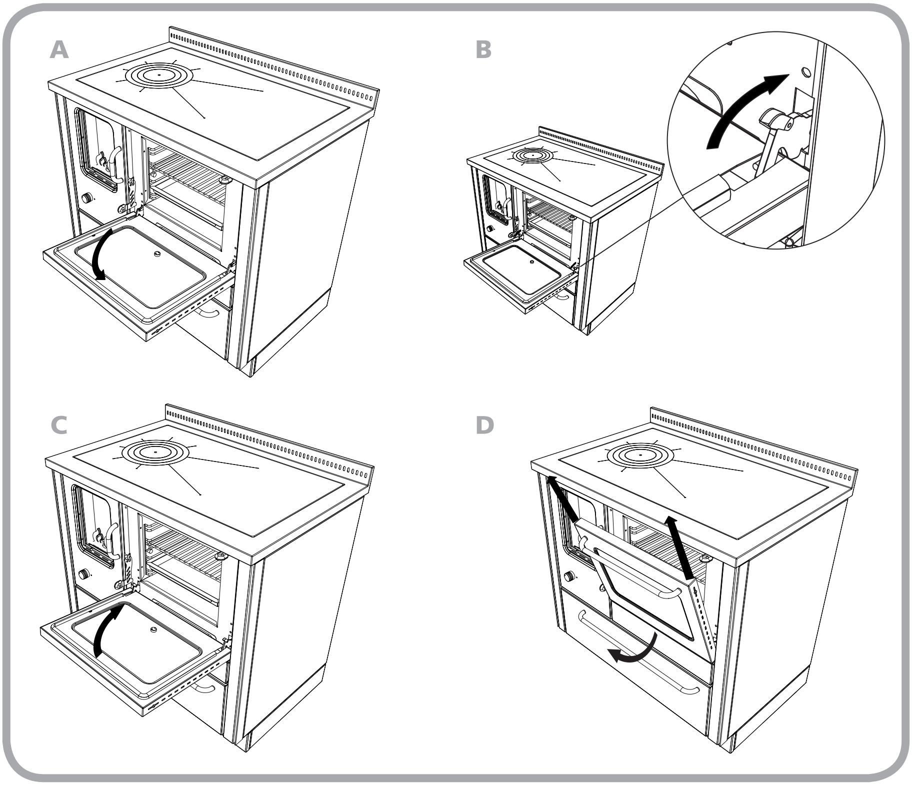


Abb. 28 - Aushängen der Backofentür

4.9 HOLZSCHUBLADE

Für die Reinigung oder aus anderen Gründen kann die Holzschublade herausgenommen werden, dabei genügt es, diese bis zum Anschlag herauszuziehen, sie dann leicht anzuheben und gleichzeitig durch Ziehen zu entfernen. Zum Wiedereinsetzen der Schublade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

4.10 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Spezialstahl-Herdplatte des Holzherdes erfordert eine regelmäßige Reinigung und Pflege und zwar insbesondere nach jedem Gebrauch, da sich Feuchtigkeit und Schmutzrückstände darauf ansammeln können. Wenn die Platte kalt ist, müssen alle Töpfe und Wasserkessel entfernt werden, da sich durch sie Feuchtigkeit auf der Platte bilden könnte.
Zum Lieferumfang des Holzherdes gehören auch einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: Schmirgelschwamm, Reinigungs- und Pflegeöl. Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Packungen.
Die Herdplatten sind alle mit nicht säurehaltigem Rostschutzöl vorbehandelt. Durch den täglichen Gebrauch wird das Öl nach und nach abgetragen und deshalb können sich, wenn länger Wasser auf der Platte verbleibt, kleine Rostflecke bilden. In diesem Falle reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit einem nicht säurehältigen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit dem Schmirgelschwamm oder feinem Schmirgelpapier abzuschleifen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht eine dünne Ölschicht auftragen.
Die Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Platte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder andere Rückstände verstopft werden, da dadurch die Herdplatte auch bleibende Verformungsschäden aufweisen könnte.
Falls nötig, sind auch vom Anschlag zwischen den Ringen eventuelle Kochrückstände zu entfernen. Die Kochplatte nimmt mit der Zeit durch die Hitzeeinwirkung einen schönen gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Reinigungsöl häufiger auf.
Wird der Herd längere Zeit nicht benützt, ist es ratsam, die Herdplatte mit dem Pflegeöl zu behandeln, um sie optimal gegen Feuchtigkeit zu schützen. Zum Entfernen der Platte wird diese einfach hochgehoben. Bei erneuter Auflage kontrollieren Sie, dass zwischen Platte und Edelstahlrahmen stets 1 oder 2 Millimeter Spielraum verbleibt, damit die Wärmeausdehnung nicht unterbunden wird.

4.11 WARTUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG



ACHTUNG! Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und vergewissern Sie sich, dass keine Spannung mehr vorhanden ist. Kontrollieren Sie, ob der Herd abgeschaltet und kalt ist und die Glühbirne nicht einige Minuten zuvor brannte.

Die Glühlampe des Backofens ist hohen Temperaturen ausgesetzt. Auch wenn sie speziell für diesen Einsatz entwickelt wurde, ist ihre Lebensdauer nicht uneingeschränkt. Eine eventuelle Ersatzlampe muss folgende technische Charakteristiken aufweisen: Halogenlampe 25W 230V 300 °C Sockel G9.
Zum Austausch der Lampe entfernen Sie die Schrauben der Lampenabdeckung, schrauben die Lampe heraus und ersetzen sie durch eine neue. Zum Schluss bringen Sie die Abdeckung wieder an.
Von Zeit zu Zeit ist es erforderlich, bei kaltem Herd das Abdeckglas der Backofenbeleuchtung abzuschrauben um es von eventuellen Dunst- und Rauchablagerungen zu reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen und erneut einschrauben.

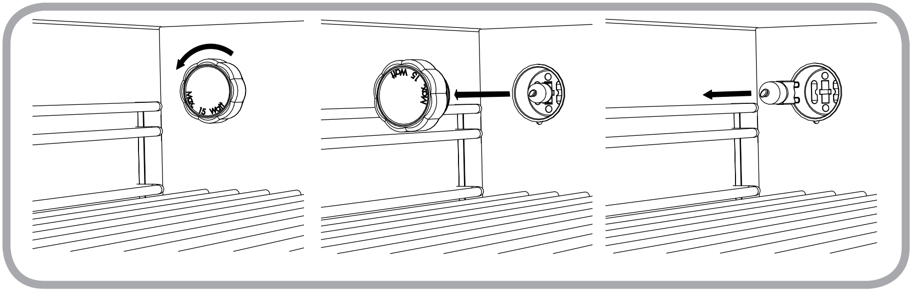


Abb. 29 - Austausch der Herdlampe

4.12 WÄRMEAUSDEHNUNG

Während dem Betrieb des Holzherd unterliegen alle Herdbauteile Ausdehnungs- und kleinen Bewegungserscheinungen, die durch Temperaturschwankungen hervorgerufen werden. Dieses Phänomen darf auf keinen Fall unterbunden werden, da es Verformungsschäden und Rissbildungen hervorrufen könnte. Achten sie deshalb darauf, dass sowohl die externen wie auch internen Dehnungsfugen des Zentralheizungsherdes stets frei von Schmutz und gereinigt sind.

4.13 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Ein Großteil der Herdbauteile kann problemlos mit einem normalen Schraubenzieher abmontiert werden. Eventuelle Reparaturen oder Änderungen sind schneller und preiswerter wenn der entsprechende Herdbauteil direkt oder über unseren Wiederverkäufer an unsere Firma zugestellt wird. Bei Anfragen in Bezug auf Zubehör oder Ersatzteile geben Sie immer die in der beigelegten Infobroschüre „10 grüne Regeln" angeführte Seriennummer des Herdes an. Seitlich der Holzschublade finden Sie das Typenschild auf dem ebenfalls die Seriennummer angegeben ist.

5. WAS TUN, WENN...

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
Funktionsstörung	Unregelmäßige Verbrennung. Unvollständige Verbrennung. Rauch dringt aus der Herdplatte. Rauch dringt aus anderen Herdteilen.	• Kontrollieren, ob der Primärluftregler offen ist • Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Rost verstopfen • Kontrollieren, ob der Rost nicht verkehrt montiert wurde (der flache Teile gehört nach oben) • Kontrollieren, ob der Aufstellraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunsthauben oder andere Befeuerungsanlagen in Betrieb sind • Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde • Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind • Kontrollieren, ob keine anderen Geräte an denselben Rauchabzug angeschlossen sind • Den richtigen Standort des Schornsteinaufsatzes überprüfen; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein • Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trocken und von guter Qualität ist • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht bis unter den Holzherd reicht
Funktionsstörung	Funktionsstörung bei schlechten Witterungsbedingungen	• Den Aufstellungsraum gut durchlüften • Die Aschentür beim Anzünden etwas öffnen • Eventuell den Schornsteinkopf mit einem Windschutz versehen
Brand	Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Holzherdes fangen Feuer.	• Die gesamte Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen • Türen und Fenster des Aufstellungsraums des Herdes gut verschließen • Sofort die Feuerwehr rufen
Überhitzung	Der Herd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	• Die Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen
Der Backofen heizt nicht genug auf.	Es gelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen.	• Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt • Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist • Den Zugregler auf höchste Öffnungsstufe einstellen • Gutes, trockenes Kleinholz verwenden • Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt • Kontrollieren, ob der Rauchzug sauber und ohne Verstopfung ist
Kondenswasser	Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Herdes ab; mit der Zeit bilden sich auch Kohlenstoffablagerungen (Ruß).	• Überprüfen, ob der Herd komplett ausgetrocknet ist und sich gesetzt hat • Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird • Kontrollieren, ob der Schornstein keine Mängel aufweist • Überprüfen, ob der Schornstein gut isoliert ist • Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist
Kein Anzünden möglich	Das Feuer kann nicht angezündet werden.	• Vorher den Aufstellungsraum lüften • Kontrollieren, ob keine anderen Feuerungsstätten im gleichen Raum in Betrieb sind • Die Anheizklappe öffnen • Gut trockene, dünne Holzscheite verwenden • Zeitungspapier oder handelsübliche Zündhilfen verwenden • Falls nötig, leicht die Aschentür öffnen bis das Holz Feuer gefangen hat
Rostflecken	Roststellen und Verformungen auf der Kochplatte.	• Kein Wasser für die Reinigung der Platte verwenden • Die Platte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen • Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen

6. TECHNISCHE DATEN

6.1 TECHNISCHE DATEN RV OHNE BACKOFEN

Modell	RV 45	RV 50	RV 60
Gewicht	130 kg	139 kg	161 kg
Nennwärmeleistung	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
Unterdruck im Schornstein	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Abgastemperatur	298° C	298° C	298° C
Abgasmassenstrom	8,3 g/s	8,3 g/s	8,3 g/s
Brennstoffverbrauch	2 Kg/h	2 Kg/h	2 Kg/h
Max. Brennstoffmenge	3 Kg	3 Kg	3 Kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h
Wirkungsgrad (Nennwärmeleistung)	71,1%	71,1%	71,1%
Wirkungsgrad (reduzierte Leistung)	72,8%	72,8%	72,8%
CO-Ausstoß (13% O_2)	0,13%	0,13%	0,13%
CO-Ausstoß (Nennwärmeleistung)	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ
CO-Ausstoß (reduzierte Leistung)	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ
Feinstaubemission (Nennwärmeleistung)	30 mg/MJ	30 mg/MJ	30 mg/MJ
NOX-Emissionen (Nennwärmeleistung)	84 mg/MJ	84 mg/MJ	84 mg/MJ
OGC-Emissionen (Nennwärmeleistung)	49 mg/MJ	49 mg/MJ	49 mg/MJ
OGC-Emissionen (reduzierte Leistung)	48 mg/MJ	48 mg/MJ	48 mg/MJ
Erfüllt österreichischen Art. 15a B-VG	Ja	Ja	Ja
Geignet laut VKF/AEAI	VKF Brandschutzanwendung Nr. 23172		
Stromstärke	18 W	18 W	18 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.2 SICHERHEITSABSTÄNDE RV OHNE BACKOFEN

Sicherheitsabstände von leicht entflammbaren oder temperaturempfindlichen Materialien bei fehlenden zusätzlichen Wärmedämmungssystemen

Modell	Seitlich über der Platte	Seitlich unter der Platte	Hinten	Vorne	Oben
RV 45	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 50	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 60	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.3 EINSTELLUNGEN NENNWÄRMELEISTUNG

Modell	RV 45	RV 50	RV 60
Primärluft	Offen	Offen	Offen

6.4 TECHNISCHE DATEN RV MIT BACKOFEN

Modell	RV 80	RV 90	RV 100
Gewicht	177 kg	193 kg	208 kg
Nennwärmeleistung	9,8 kW	9,8 kW	9,8 kW
Unterdruck im Schornstein	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Abgastemperatur	329,9° C	329,9° C	329,9° C
Abgasmassenstrom	18,9 g/s	18,9 g/s	18,9 g/s
Brennstoffverbrauch	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h
Max. Brennstoffmenge	3,0 Kg	3,0 Kg	3,0 Kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h
Wirkungsgrad (Nennwärmeleistung)	75,3%	75,3%	75,3%
Wirkungsgrad (reduzierte Leistung)	82,8%	82,8%	82,8%
CO-Ausstoß (13% O_2)	0,12%	0,12%	0,12%
CO-Ausstoß (Nennwärmeleistung)	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ
CO-Ausstoß (reduzierte Leistung)	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ
Feinstaubemission (Nennwärmeleistung)	26 mg/MJ	26 mg/MJ	26 mg/MJ
NOX-Emissionen (Nennwärmeleistung)	96 mg/MJ	96 mg/MJ	96 mg/MJ
OGC-Emissionen (Nennwärmeleistung)	44 mg/MJ	44 mg/MJ	44 mg/MJ
OGC-Emissionen (reduzierte Leistung)	36 mg/MJ	36 mg/MJ	36 mg/MJ
Erfüllt österreichischen Art. 15a B-VG	Ja	Ja	Ja
Geignet laut VKF/AEAI	VKF Brandschutzanwendung Nr. 23171		
Stromstärke	43 W	43 W	43 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.5 SICHERHEITSABSTÄNDE RV MIT BACKOFEN

Sicherheitsabstände von leicht entflammbaren oder temperaturempfindlichen Materialien bei fehlenden zusätzlichen Wärmedämmungssystemen

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
RV 80	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 90	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 100	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

6.6 EINSTELLUNGEN NENNWÄRMELEISTUNG

Modell	RV 80	RV 90	RV 100
Primärluft	Offen	Offen	Offen
Anheizklappe	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen

7. GARANTIE

7.1 ERKLÄRUNG ÜBER DIE FACHGERECHTE KONSTRUKTION UND AUSFÜHRUNG

Die Firma Rizzoli garantiert, dass das Gerät alle internen Kontrollen und Abnahmen bestanden hat, dass es in einwandfrei funktionierendem Zustand und ohne Fabrikations- oder Materialfehler ist. Das Gerät ist das Ergebnis der jahrzehntelangen Erfahrung der Firma Rizzoli, die hiermit dessen fachgerechte Konstruktion und Ausführung garantiert.

7.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

Die Garantie hat eine Dauer von 2 Jahren ab Kaufdatum. Sie gilt ausschließlich für den Erstkäufer und kann nicht übertragen werden.
Bei Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung usw.) und die dem Gerät beiliegende Garantiekarte (bitte sorgfältig aufbewahren) vorweisen.

7.3 GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, nach ihrem freien Ermessen die zur Lösung des Garantiefalls am Besten geeigneten Maßnahmen zu ergreifen. Ausgetauschte fehlerhafte Teile verbleiben im Besitz der Firma Rizzoli. Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, die Durchführung eventueller Garantieleistungen entweder an Ort und Stelle oder direkt in ihrem Werk vorzunehmen. Für Garantieleistungen an Ort und Stelle wird dem Kunden die zu diesem Zeitpunkt geltende Anfahrtspauschale verrechnet. Diese Pauschale entfällt, falls der Holzherd vor weniger als 3 Monaten gekauft wurde. Anfallende Transportspesen bei Reparaturen durch eines der Kundendienstzentren der Firma Rizzoli gehen zu Lasten des Kunden.

7.4 MATERIALFEHLER

Eventuelle Materialfehler oder -mängel müssen innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware beanstandet werden. Die Firma Rizzoli leistet in jedem Falle nur Gewähr zum Austausch der im Lieferumfang angeführten Waren und übernimmt keine weiteren Verantwortungen.

7.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Defekte Teile aufgrund nachlässiger und unsachgemäßer Handhabung.
- Defekte Teile aufgrund Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch angeführten Anleitungen.
- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Herdes und konsequenter Überhitzung desselben.
- Schäden aufgrund von Anschluss des Holzherdes an einen nicht geeigneten Rauchabzug.
- Defekte Teile aufgrund unterlassener oder nur teilweiser Befolgung der in Kraft stehenden nationalen und örtlichen Bestimmungen und Vorschriften.
- Defekte Teile aufgrund nicht fachgerechter Montage.
- Defekte Teile aufgrund von Reparaturen, die nicht vom autorisierten Rizzoli-Kundendienst vorgenommen wurden.
- Verbrauchsmaterial wie Lampen, Roste, Dichtungen, Fettpfannen, Glasscheiben usw.

7.6 LEISTUNGEN NACH ABLAUF DER GARANTIE

Eventuelle Leistungen nach Ablauf der Garantiezeit oder bei Nichtanwendbarkeit derselben werden zu den jeweils geltenden Tarifen verrechnet. In diesem Falle werden auch die Kosten für die ersetzten Teile in Rechnung gestellt.

7.7 HAFTUNG

Die Firma Rizzoli haftet nicht für direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden, die durch Produktdefekte verursacht worden sind, die auf die Nichtbeachtung nationaler und örtlicher Normen oder in diesem Handbuch angeführten Vorschriften zurückzuführen sind.

7.8 GERICHTSSTAND

Für jegliche Streitigkeiten und Beanstandungen ist der Gerichtshof Trient zuständig.

Hinweis

Die Firma Rizzoli GmbH. ist ständig bemüht, ihre Produkte zu verbessern und behält sich deshalb das Recht vor, eventuelle Änderungen in diesem Handbuch ohne Vorankündigung vorzunehmen.

DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

The use of economic and ecologic combustibles, the sweet warm of natural fire, the sweet fragrance of the wood of our forests are the qualities that make indispensable wood fired cookers in every house.
Your choice fell upon a Rizzoli cooker, result of a tradition started in 1912 when Carlo Rizzoli began the production of wood fired cookers with the typical style of the valley in the dolomites.
Year after year Rizzoli continued to refine its cookers using even more advanced technologies, but without losing contact with the elegance, the beauty and the functionality of the original product.

1. INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS

For the perfect working of Rizzoli cookers it is necessary the correct placing and connection to the chimney, to AC power and to the heating system if it is necessary. The installation normally ends when you light the cooker. It is necessary to predispose a duly made chimney and well suited to the model you chose. Before the connection of the cooker it is necessary to contact a local chimney sweeper. The installation usually ends with the lighting of the cooker and the verify of the correct working.
It is necessary to use well dried and good quality wood: it is also necessary to sweep the chimney and the cooker regularly.
We recommend to read carefully the instructions in this booklet before starting to use the cooker. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity.
Talking about the working and the installation of Rizzoli cookers, all the European laws, national and local laws and rules must be respected.

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

- Respect all the safety distances during the installation of the cooker.
- When using the cooker, some parts of the device may be very hot, keep attention not to lean and not to touch by hand hot parts (frame, plate and doors).
- When you cook and generally when you use the cooker you must not wear inflammable dresses.
- Keep more attention in presence of children.
- Do not lean to the cooker inflammable or explosive materials, in particular curtains or very close to it, inflammable flacons and aerosol bombs.
- The fire door must always be closed except for lighting operations, fire feeding operations and during the maintenance operations.
- Check regularly the fume-circuit and, the chimney connection and the chimney itself. At least every six months of normal use contact an experienced technician for checking and cleaning of the wood fired cooker.
- The plate must be cleaned regularly according to necessities after every use and make regularly the specific maintenance.
- Before you go away for a long time, be sure that the fire is terminated.
- The first lightings of the cooker and the first seasonal lightings must be done with temperate fire in order to prevent possible breakings of the internal parts.
- After a long period in which you do not use the cooker, check carefully that obstructions are not present and that the cooker works regularly.
- Use only original or authorized spare parts.
- Do not make any unauthorized modification.

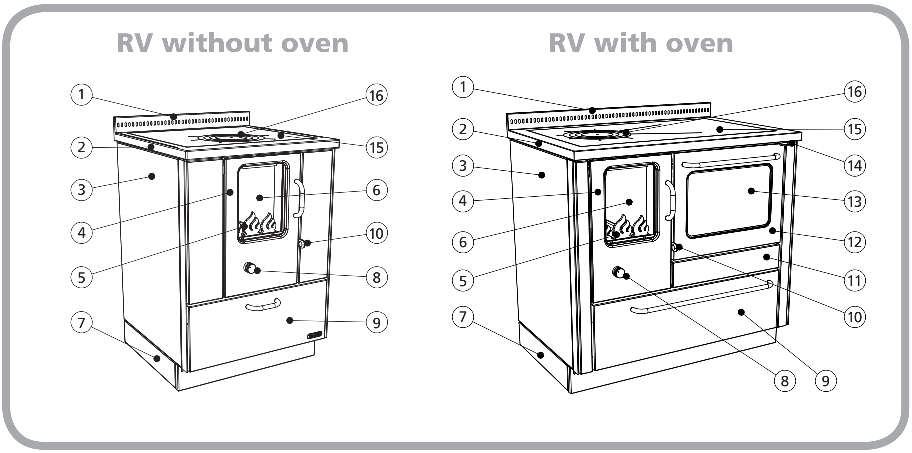
1.3 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

Wood fired cookers are built to use wood for burning. We recommend to use good quality wood, dry, seasoned and possibly broken.
Using good quality wood is warranty of good heating power and avoid the forming of carbon residuals and soot.
To avoid dissipation of energy and eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible.

1.4 OTHER COMBUSTIBLES

The use of pre-compressed trunks and coal is allowed only desultorily and with moderation, because the strong heating produced may damage the internal refractors, the wood-carrying grill, the oven and in general all the parts directly exposed to fire.
Other combustibles and refuses, for example plastic, enamelled or treated wood or carton must not be burned. Using this materials cause serious damage not only to your health and environment but also to wood fired cooker and chimney. The cooker must not be used as incinerator. It is recommended to use only the suggested combustibles and not liquid combustibles.

1.5 PARTS OF THE COOKER



Picture 1

1	**Riser**
2	**Frame**
3	**Side**
4	**Fire door**
5	**Fireproof partition**
6	**Fire door glass**
7	**Plinth**
8	**Primary air regulator**
9	**Wood box**
10	**Lever door opening**
11	**Dashboard**
12	**Oven door**
13	**Oven door glass**
14	**Starting lever**
15	**Plate**
16	**Hotplate**

1.6 ACCESSORIES

Together with the wood fired cookers you will find some accessories that simplify the installation, the maintenance and the daily use of the device.

- Ash drawer
- Fire door protection
- Glove
- Poker
- Scraper (for cookers with oven)
- Adjustable crank for grill raiser
- Hex key for adjusting the plinth
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Devices for the connection to the chimney, variable depending on the model of cooker
- Grill for the oven (for cookers with oven)
- Baking-pan (for cookers with oven)
- Baking-pan holder
- Glove box
- Instruction and maintenance booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired cooker

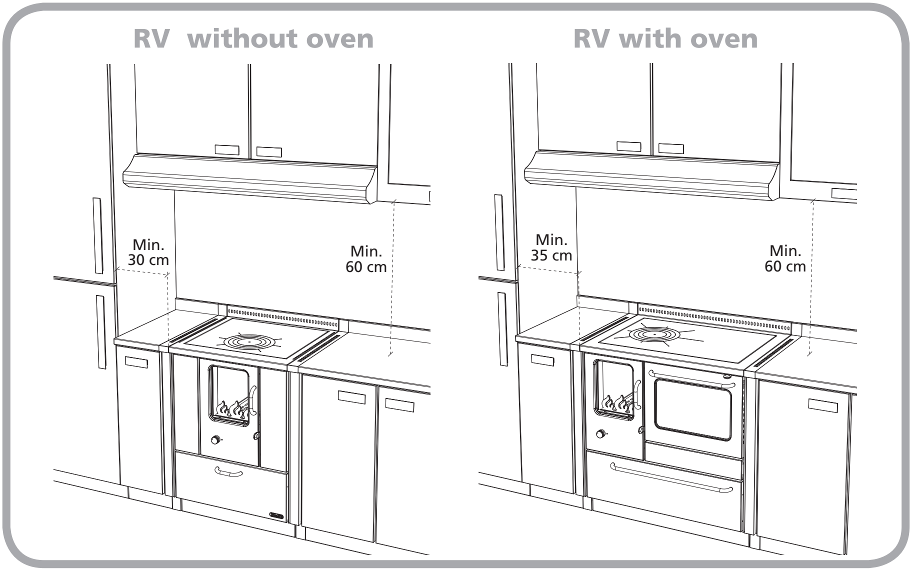
2. INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

Wood fired cookers are easy to install; anyway you must take some cares to avoid damages due to unskillfulness. Before the installation, we recommend to verify the necessary space, the safety distances, the correct predisposition of the chimney and the possibility to make the necessary connections.
Do not drag the cooker, move it keeping it lifted from the floor. The cooker must not be moved making effort on the handrail or on the handles.

2.2 SAFETY DISTANCES

The device must be placed on a roof with enough load capacity. If the existing building does not satisfy this condition, you must adopt different solutions (for example you can use a plate to distribute the load).
In case of floor made with inflammable material, it is necessary to use a fireproof protection for the floor in front of the fire door. The cover of the floor must extend for 50 cm minimum in the front part and 30 cm minimum over the fire door on the sides.
We suggest not to install furniture on the cooker. Eventually, the resistance of the furniture to heat must be guaranteed, in this case you must respect a minimum distance of 60 cm from the plate. In case you want to use an aspiring hood, it is absolutely necessary that it is resistant to high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of aspiring hoods to be used together with the wood fired cookers.
If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes.
During the installation, you must be sure not to obstruct the ventilation holes on the top and in the plinth: this to prevent the decadence of the isolating properties of the cookers and, in general, of its correct working.

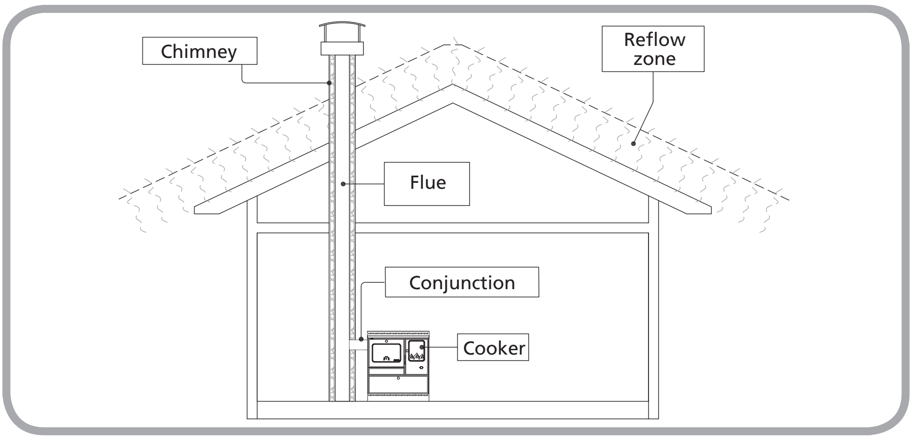


Picture 2 - Minimum safety distances when using suited spacers for the installation into furniture

2.3 CHIMNEY

Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired cooker. Wood fired cookers are built to insure the maximum efficiency, anyway the performances of the cooker are deeply influenced by the chimney. If the chimney has defects or does not match the building laws, it is not insured the correct working of the cooker.

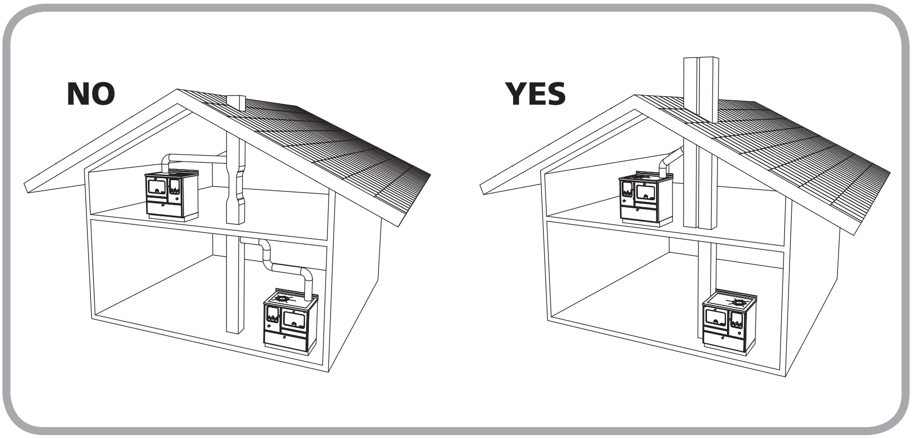
To build the chimney you must use suitable materials, made to work with high temperatures and according to fireproof laws: it is not important the kind of material, on condition that it is right and that the chimney is isolated.



Picture 3 - Components of the chimney

2.4 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY

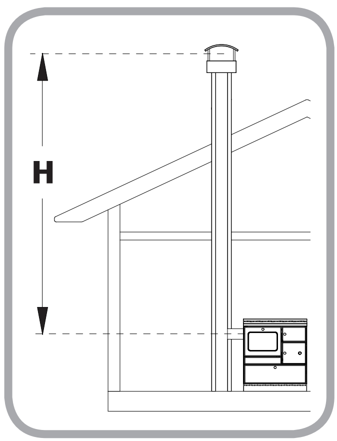
Chimney must be dimensioned in a correct way according to the type of cooker it is connected with, minding the environmental and general conditions of the place in which it is placed. The section of the chimney must permit the flow of the fumes produced by the cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended diameter for the flue according to the model and to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct working of the cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 4 you can see some examples of good and bad chimney connection.



Picture 4 - Samples of correct and incorrect chimney connection

Model	RV
Ø entrance	130 mm
Ø flue H < 4m	Draught not guaranteed
Ø flue 4 m < H < 6m	160 mm
Ø flue H > 6m	150 mm
Necessary depression	12 Pa

Table 1 - Indications for the dimension of the chimney according to its height



Picture 5 - H dimension for the sizing of the flue

2.5 FLUE

The flue must be well isolated and circular if possible. The flue must not have defects, narrowings or losses. All the inspection doors must be closed and well sealed. The connection of other devices to the same chimney is not allowed.

2.6 CHIMNEY POT

The chimney pot must have an exit section doubled than the one of the chimney, in order to make easier the exit of the smoke. The chimney pot must be enough tall to lean out over the reflow zone generated by the roof: if you are not sure about this contact experienced technicians. If you are in a windy place, it might be necessary to install windproof devices.

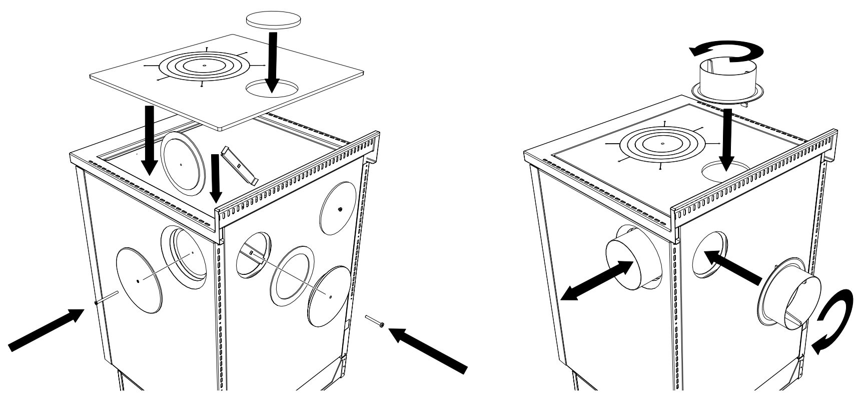
2.7 CONJUNCTION

The conjunction of the cooker to the flue must be as short as possible and must not have horizontal or not much inclined parts. The counterslope parts are forbidden and must be absolutely avoided.
Near the conjunction, inflammable materials must not be present. The conjunction must not go inside the flue. To increase the safety of the conjunction, we suggest to install a washer on the wall being sure that the connection between the washer and the chimney is walled and well sealed. Also the connection between the cooker and the conjunction must be fixed and sealed.

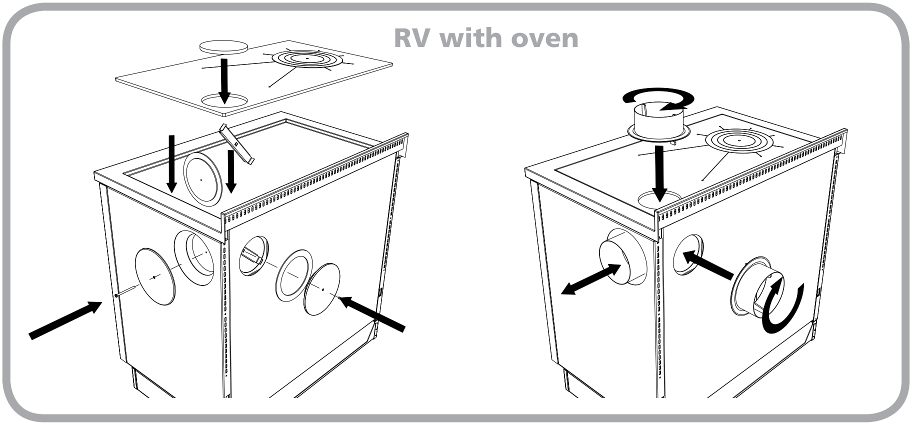
2.8 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

Wood fired cookers are predisposed to have flue outlets in different positions (up, back, sides).
Before connecting the cooker to the chimney you must be sure that all the outlets you will not use are well closed. Eventually, you can make modifications using the devices given together with the cooker.

RV without oven



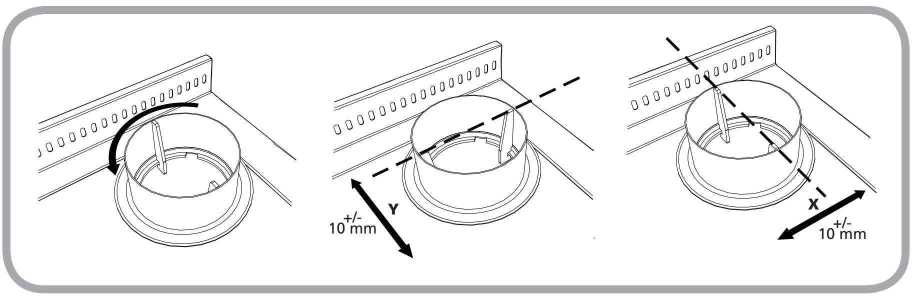
Picture 6 - Cooker without oven multiflue, predisposition of the correct flue outlet



Picture 7 - Cooker with oven multiflue, predisposition of the correct flue outlet

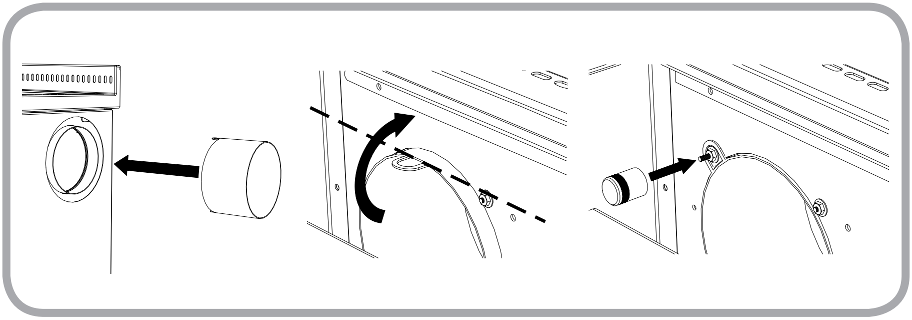
2.9 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

If the conduct of the chimney starts from a lower floor than the connection point of the cooker, it may be necessary to close the conduct under the connection pipe with fireproof materials.
If you have the chimney behind or up, you have to use the connector with bayonet coupling. This must be inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 8).



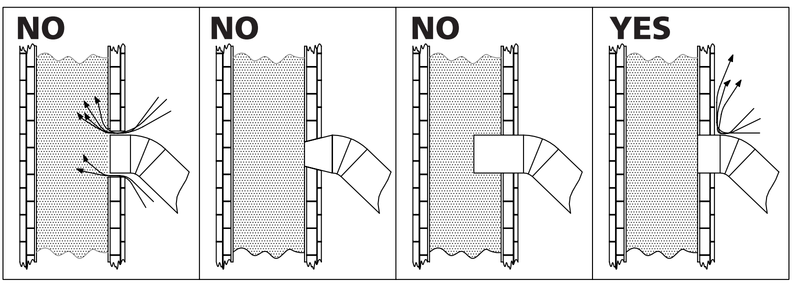
Picture 8 - Tolerance for flue outlet on the top and back. The tolerance depends on the orientation of the connector.

If you have a lateral chimney in correspondence of a side, the connector is sliding. To install it correctly, it is necessary to remove the cooking plate. Now, the connector must be completely inserted inside the wood fired cooker or the chimney, keeping the fixing buttonhole on the same side of the cooker. Then, you can place the wood fired cooker, extract correctly the connector so that it connect the cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screw-lock (see picture 9).



Picture 9 - Flue outlet on the side. Fixed connector for the flue outlet on the side.

The connection with the chimney must be always well fixed and sealed, it must not have narrowing and must not decrease the usable section of the chimney (see picture 10). If near the cooker there is inflammable material or high temperatures sensible, the connection must be isolated and the safety distances must be strictly observed.



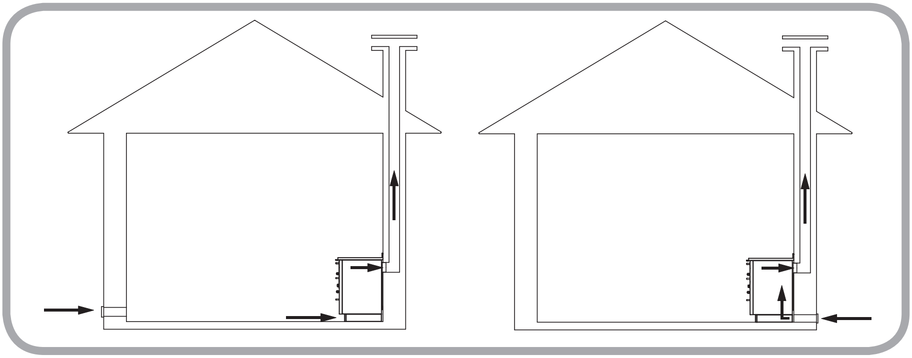
Picture 10 - Examples of correct and incorrect connection of the chimney

2.10 AIR OUTLETS

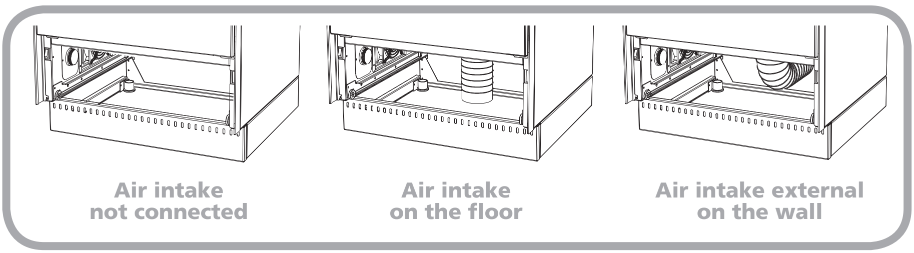
The standard installation of the wood fired cooker considers that the comburent air is taken from the room where the cooker is installed through the air intake of the cooker located in the plinth. In this case, in the room must be always ensured the recycle of fresh air, in particular if the room is small and window and door frames are hermetic. The correct flow of air in the room must be ensured also in presence of other combustion based devices, aspiring hoods, chimneys and vent-holes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm^2.

On demand, Rizzoli can give specific valves which can allow the automatic opening of the air intake only when it is necessary for the correct working of the wood fired cooker, in order to warrant a maximum depression of 3 Pa in the place of installation.
RV range wood fired cookers can also be connected so that the comburent air comes directly from outside. In this way, for the wood fired cooker it is not necessary another air intake in the room of installation.
To make this it is necessary to prepare a conduct connected directly with the external

part of the house and make a direct connection with the air intake of the cooker. The air intake of the cooker is located inside the plinth in the same side of the combustion chamber. For the connection, we suggest to use a flexible pipe and to prepare a device for the eventual closure of the conduct.



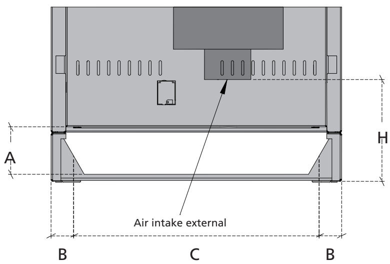
Picture 11 - Installation with air intake in the room of installation and installation with air intake directly connected to the wood fired cooker



Picture 12 - Possible connections of the air intake of the cooker

To make the connection easier we suggest to make the external air intake on the floor in correspondence with the internal part of the plinth, or on the wall through the rear part of the cooker according to specifies depending on the model (see table n. 2 and picture n. 13). Are also possible other solutions for the connection but they must be decided together with Rizzoli.
Aspiring hoods or extracting air fans in the room may generate problems to the device if there is not a suited air intake or in case of air intake sub-dimensioned.

WARNING! Aspiring hoods or extracting air fans in the room may generate problems to the device if there is not a suited air intake or in case of air intake sub-dimensioned.



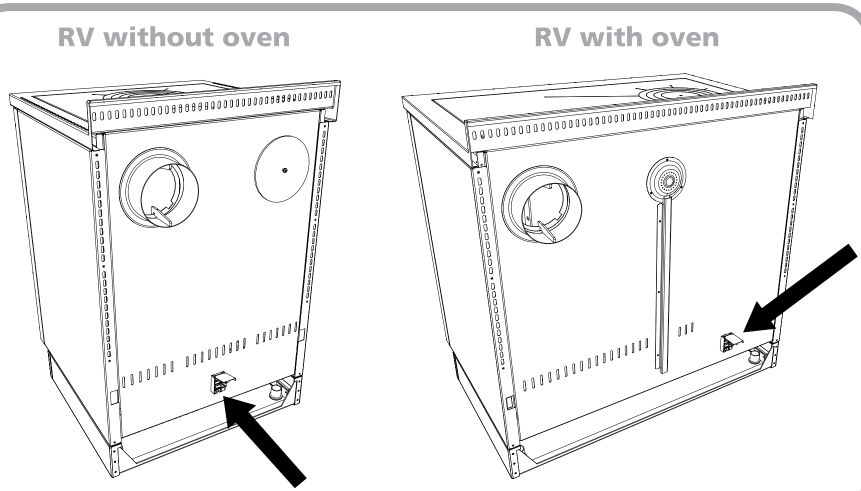
Picture 13 - Rear sight of the plinth of the wood fired cooker and specifies for the connection with the air intake through the plinth. The clear part represents the standard opening in which you can insert the pipe for the connection.

Measures					
Models	**A**	**B**	**C**	**H**	**Ø**
RV 45	97	46	350	253	95
RV 50	97	46	400	253	95
RV 60	97	46	500	253	95
RV 80	97	46	700	253	95
RV 90	97	46	800	253	95
RV 100	97	46	900	253	95

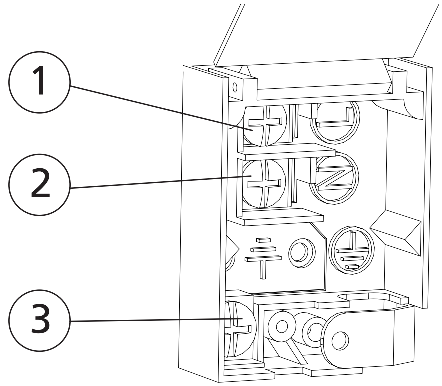
Table 2 - Dimensions for the connection of the external air intake

2.11 ELECTRIC CONNECTIONS

The connection to AC power must be done by experienced people and according with existing laws. The installer is responsible of the correct connection according with safety rules. To make the connection, you have to connect an electric cable to the terminal board placed in the rear side of the cooker. Must be done the correct connections of line, neutral and earth as described in the picture n. 15.
The cable and every other electric device added must be dimensioned for the electric load to sustain and must not be in contact with points 50° C hotter than ambient temperature.



Picture 14 - Position of the terminal board for the connection to the network

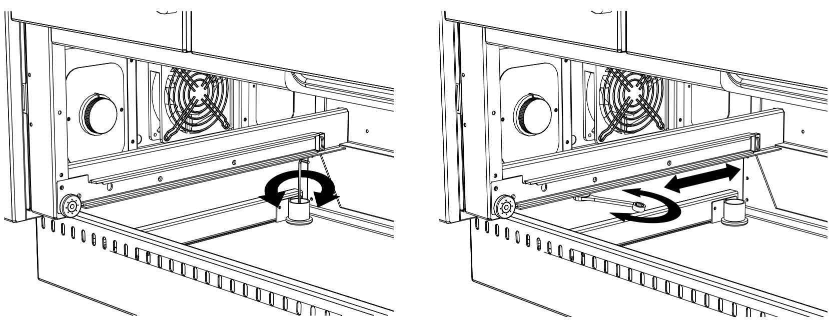


Picture 15 - Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth

2.12 REGULATION OF THE PLINTH

The plinth of RV cookers can be regulated in order to suite to the kitchen in which it is inserted. It is possible to make the regulation of the cooker's height by operating on the adjustable pins.

To make this you should remove the wood box and regulate all the pins placed in the plinth near the corners, in order to level correctly the kitchen. To regulate the pins you can use the hex key provided together with the cooker. The pins have limited excursion and are made for fine regulations. If it is necessary, you can use some linings under the plinth. It is possible to regulate the plinth recess as to the cooker's front. To make this you have to remove the wood-box and then you have to release the bolts that that fix the plinth to the cooker, the bolts are screwed vertically from low to up. Then extract the wood box as to the new position you want and then screw again the bolts. To make this it is necessary an hexagonal key. You have to pay attention not to remove completely the bolts, you can just release them according to all that is necessary.



Picture 16 - Regulation of the height of the cooker and of the plinth's recess as to the cooker's body by the leveller pins

2.13 FANS REGULATION

RV cookers are endowed with a device that insulates the sides: it consists of two fans, fed by AC power that allow a best isolation and allow to exploit the heat produced by the cooker at its best. This solution is useful in case of installation between furnitures or walls. The fans are governed by a thermostat: you can regulate it by setting the switching on temperature on the hand grip located inside the compartment that hosts the wood box. For installations inside other furnitures we suggest to set the thermostat on the value of 60° C.

WARNING! During the installation and during the use pay attention not to obstruct the air flow holes located in the plinth, this can compromise the isolation and the correct working of the cooker.

2.14 FIRST LIGHTING

Before starting to use the cooker, remove the packaging materials in the oven and in the wood box, remove the stickers and remove the plastic film in which is wrapped the plate and remove with a rag the most of the oil on its surface. We suggest to make a first lighting of the cooker just to verify the correct installation. The first lighting must be done with moderate fire, using little wood broken in small pieces. In the next lightings you can progressively increase the load of combustible.

2.15 SETTLEMENTS

The refractory mortar used for the internal walling contains always a little moisture that is eliminated after the first periods of use: so it is normal that the first times you light the cooker a little condensation is being generated.
All the refractory materials inside the cooker experience a settlement process that may generate small holes on the bricks, such holes do not preclude anyway the working of the cooker.
Other settlements may involve other parts of the cooker so during the heating and cooling phases you might hear light noises.
These symptoms do not absolutely preclude the use of the cooker and fading out till disappearance with the constant use of the cooker.

3. USE

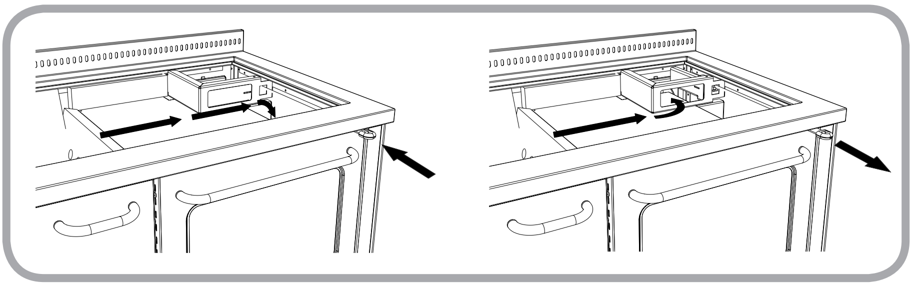
3.1 WORKING OF THE COOKER

During the working, inside the cooker happens a combustive reaction of combustible (the wood inserted in the combustion chamber) and burning (the oxygen present in the air of the room in which the cooker is placed). The wood fired cooker makes an intermittent combustion: after the lighting, the combustion goes on till the exhaustion of the combustible but it can be maintained lighted by making another load of combustible and so on.
The maintenance of the combustion in time is guaranteed by the correct working of the chimney, which allows to evacuate the fumes and in the same time to feed the flame with comburent air. In this way, the

features of the chimney have a big influence on the correct working of the cooker.
The combustion of wood requests that the air flow inside the combustion chamber happens in different points to obtain the maximum efficiency. In particular, it is present a primary air feeding that flows in the lower part of the combustion chamber by the grill, and one or more secondary air feedings that flow in the upper part of the combustion chamber.
The primary air is the main air and regulates the combustion speed. The secondary air allows the post-combustion of the fumes, generating further heating, knocking down the amount of harmful gas and so improving both the rendering and the impact on the environment. Once started the combustion it cannot be interrupted in a safe way: it must be always faded out naturally with the exhaustion of all the combustible inserted.

3.2 STARTING

To allow an easier lighting of the cooker with cold chimney, wood fired cookers are endowed with starting key governed by a rod: if you extract this rod, the key opens. The opening of the key creates a direct connection between the combustion chamber and the chimney, in order to obtain a better draught. To light the fire, you can use well dried wood, very subtly cut, together with the specific products you can find in commerce. The combustion may be difficult as long as the chimney is cold. The necessary time depends on the chimney and on the weather conditions. When the fire becomes powerful you must turn off the key in order to force the fume to heat the other parts of the cooker. The cooker is designed to work with the key turned off, the use with the key opened does not allow the cooker to work at its best and may cause overheating and consequent damages.



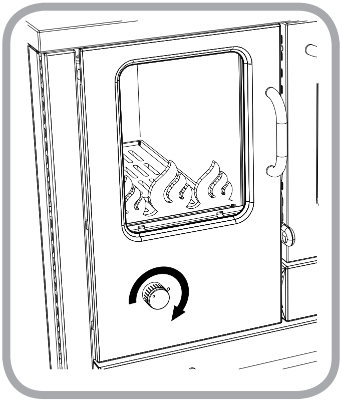
Picture 17 - Starting key. With lever outside, the key is open and the starting is easier; with lever inside the key is closed for the normal working

3.3 AIR REGULATION

The primary air regulator, located in the front of the cooker, is ruled by a graduate hand grip which regulates the combustion speed. Low values ensure less power and bigger autonomy. High values ensure more power and less autonomy. The regulator is automatic and maintains steady the heating produced by the cooker.
The secondary air is set automatically according to the settings of primary air and to the conditions of working and draught.
When the cooker is not working, the primary air regulator must be set to 0, in order to limit the undesired air flow that may cause an anticipated cooling of the device and the room. This operation is particularly important when the external air intake of the cooker is directly connected.

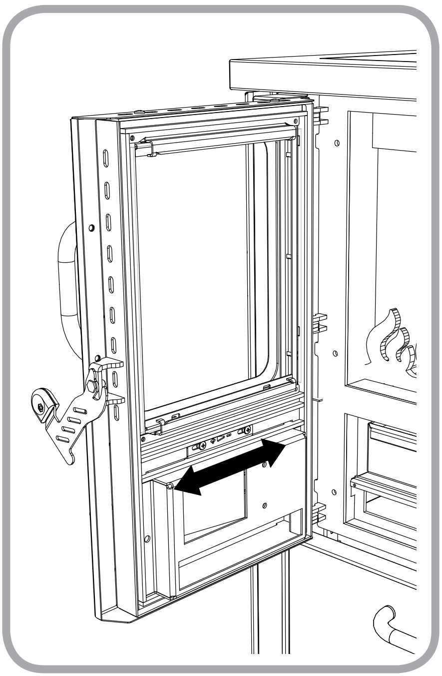
Condition	Primary air	Starting key
Starting	Open (7/8)	Open
Fast cooking	Open (7/8)	Closed
Slow cooking	Half open (3/4)	Closed
Fast heating	Open (7/8)	Closed
Slow heating	Closed (1/2)	Closed

Table 3 - Cooker regulations in the different use conditions



Picture 18 - Primary air regulation

3.4 SECONDARY AIR REGULATION



Picture 19 - Secondary air regulation

On RV cookers the secondary air is fixed and set so that the combustion is optimal and the glass of the fire door is clean. When the cooker is installed on a chimney with high draught, it is possible to experience an excessive air inflow not limited by the draught regulator. In this situation it is necessary to restrict partially the air flow as indicated in picture n.19, so that the excessive draught is compensated. This regulation shall be done, when necessary, only during the installation of the cooker.

To make the regulation: open the fire door, release the screws, scroll the regulating plate and then fix the screws again. The regulating plate scrolls horizontally and opens or closes the air flow according to the indicated direction.

Do not close completely the air flow because it may cause a not regular working of the cooker that could make dirty the glass of the fire door.

3.5 PLATE COOKING

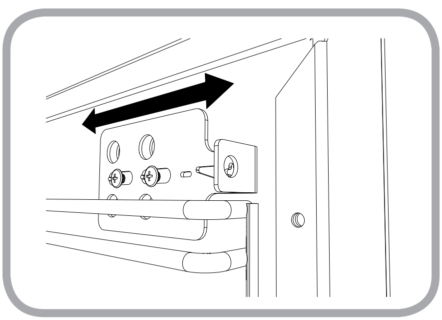
The radiant plate is designed to allow a fast and simple cooking. The hotter part is situated in correspondence with the hotplate, this is the best part for placing a pot which must get warm quickly. The external parts of the plate are better to keep foods warm. To obtain the maximum cooking speed you have to use broken and thin wood and make the regulations as described in the previous chapters.
The plate must not be overheated and made red hot because in such way the cooker may experience damages without having no advantage for the cooking of foods.

3.6 OVEN COOKING

The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working on the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven.
If you want to heat the oven starting from cold cooker, we suggest to increase the temperature with bright fire and then to decrease the speed combustion to keep the temperature steady. The cookers with oven are endowed with fire door with glass and thermometer that makes easier the temperature controlling operations; the temperature indicated by the thermometer is approximate ad is useful only for the cooking of foods. If you want to brown the meals, you should keep them in the upper part of the oven: instead, if you want to cook in a steadier way you should keep the meals in the centre. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the cooker: an overheating can damage the cooker.
For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the pre-heating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°, keeping it in temperature by adding more or less 1 Kg of wood for every charge as the reaching of the coals. Once the temperature becomes stable, insert the baking-pan with the biscuits in the central position in the oven for 10 minutes, then extract the baking-pan, rotate it and reinsert it again in the central position for other 5 minutes. In the end, remove the baking-pan from the oven and leave cool the biscuits.

3.7 STEAM EXCESS VALVE

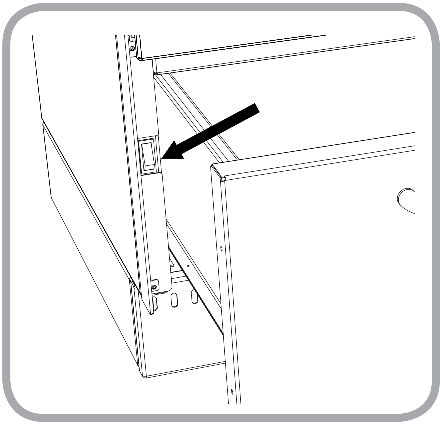
Cooking meals sometimes may generate a steam excess inside the oven. For this reason on models with oven there is a valve that allow to eject the steam in excess. The valve is placed inside the oven on the lateral side towards external and when necessary it shall be regulated to open the air intakes. To avoid possible burns, it is recommended to regulate the valve only before the lighting of the cooker.



Picture 20 - Steam excess valve

3.8 OVEN LIGHT

The cookers with oven have a light inside the oven which, together with the wide glass of the door, allows to control the cooking process at sight without opening the door.
The lighting switch is located on a lateral upright you can find extracting the wood box.



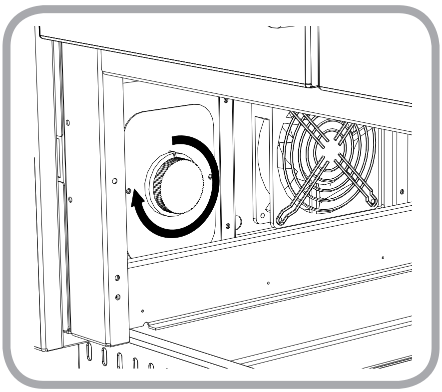
Picutre 21 - Switch to light the oven

3.9 HEATING

Wood fired cookers may be used also to heat the ambient in which they are installed. The heating comes from the plate and from the front of the cooker. So the heating is effective just in the ambient in which the cooker is inserted and in particular near the cooker itself.
Also for the heating of an ambient you have to start the cooker with bright flame without using too much wood as long as a bed of cinders is created: at this point you can put more load of combustible inside the combustion chamber. For a bigger autonomy of the cooker we suggest to use wood cut in big pieces, hard if possible (ash-tree, beech, hornbeam and others) and to make the regulations as described for the slow heating.

3.10 FANS

RV range cookers are endowed with forced ventilation on both sides. These models can generate a part of heating by convection. With this device, the holes in the plinth absorb cold air that is forced to flow on the sides and in the rear part of the cooker and finally is turned out by the holes on the plate and in other parts of the cooker. The fans are governed by a thermostat sensible to the temperature of the sides: when the temperature reaches the set value the fans start to run. The thermostat is set on a temperature of 60° C (standard), in case of installation of the cooker inside other furnitures this setting must not be modified. If you want to set a different temperature you have to regulate the hand-grip on the

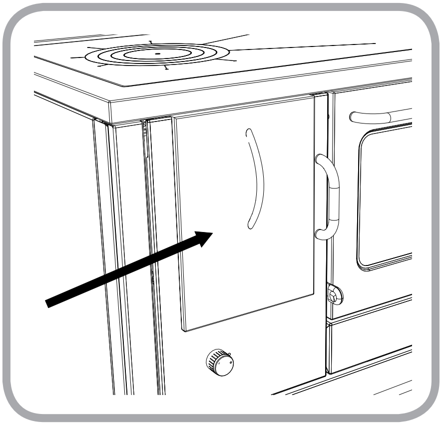


Picture 22 - Regulation of the thermostat that govern the fans

desired value. The hand-grip is situated inside the compartment that hosts the wood box. If you do not want to use the fans you have to set the hand-grip to the maximum temperature.

3.11 FIRE DOOR PROTECTION

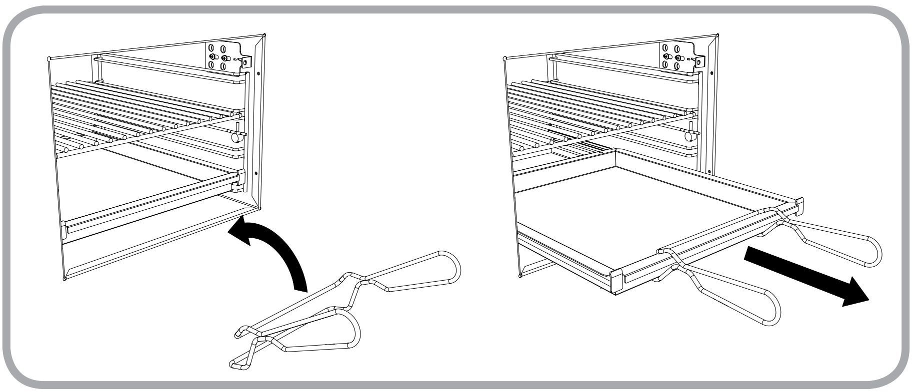
RV range cookers and in general all the coker with fire door with glass are endowed with a steel protection which could be placed on the fire door. This protection is designed to shield the door when the cooking operations require the continuous presence of the user in front of the cooker or in presence of children. In the other situations the use of the protection depends on your discretion. The placing operations must always be done with cold cooker opening the fire door and placing the protection on the door by joint.



Picture 23 - Fire door protection

3.12 BAKING-PAN HOLDER

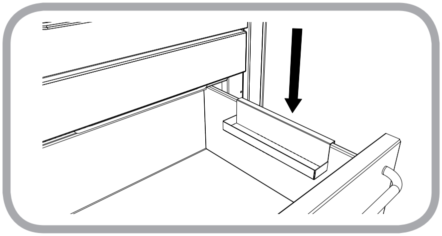
The baking-pan holder allows to extract the baking-pan in a safe way, with no need to use rags or hot pads. The baking-pan holder must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.



Picture 24 - Baking-pan holder.

3.13 GLOVE BOX

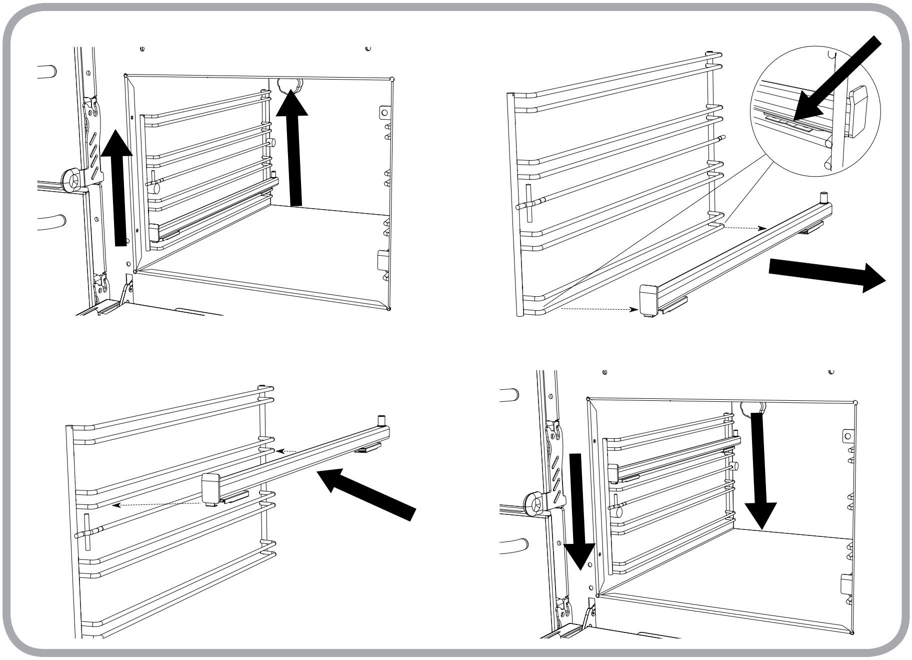
Inside the wood box you can find a small glove box that can be useful to keep the smallest tools, that in this way remain separated from the wood.



Picture 25 - Glove box fixed on the wood box

3.14 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN

All the wood fired cookers with oven have a telescopic pullout for endowed baking pan system.
In this way, it is possible to extract the baking pan without the necessity to sustain it, ensuring a better practicality.
On R range cookers the telescopic pullout is placed in a single position inside the oven but this can be changed by moving it in the lowest part or in the middle-upper and upper position. To make this, see picture 26.



Picture 26 - Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

3.15 PLATE COVER (OPTIONAL)

On every cooker it is possible to use a stainless steel plate cover, made to cover the plate in the periods in which the cooker is not used. In this way you obtain an uniform desktop. The plate cover must be used with cold cooker. Before placing it, be sure that is not present humidity, that the plate is clean and that all the necessary maintenance is done.

3.16 WATER BASIN (OPTIONAL)

In RV 100 model, it is possible to request a steel water basin to produce hot water for domestic use. The basin is inserted in the upper part of the cooker, on the plate, in correspondence of the fumes outlet. During the use, be sure that the water is always present in the basin, otherwise it could be damaged. The basin must not be completely full, leave at least 4 cm between the water level and the cover.

4. MAINTENANCE

4.1 CLEANING

The cooker works better if all its parts are without combustion residuals, a clean cooker will be less exposed to problems due to wear. Cleaning frequency depends on how much and how the cooker is used, as well as on combustible quality.

WARNING! All these operations must be done with cold kitchen.

4.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

Stainless steel parts have to be cleaned cold with neutral detersives or with a specific solution for stainless steel in case of hard to remove dirt. Do not use at all abrasive sponges that may scratch the surface. Dry with a soft rag, following the glazing wise. For enamelled or painted parts, do not use abrasive or aggressive solution and in case of stains pour some oil and wait while it absorbs the halo. Do not use aggressive or acid detersives.
In particular situations, after the installation or with the cooking of meals, an oxidised superficial stratus may be generated, in particular on the inox stainless steel frame. Also in these situations, an accurate cleaning will restore the state of the product as it was new. On demand, Rizzoli can furnish specific products for the cleaning of inox stainless steel.

4.3 GRILL CLEANING

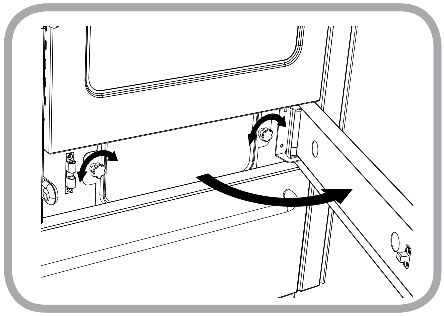
Every time you use the cooker you have to clean the wood carrying grill before, at least you have to clean the more rough deposits: the holes of the grill should not be obstructed. To make this you can use the poker given together with the cooker. If the grill is not well cleaned, the flame could not be well feed and so you could experience an irregular combustion. If the grill is being removed, it must be placed in its housing with the flat part turned upwards.

4.4 ASH BOX

Every time you use the cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself and makes the cleaning more difficult.
In case of excessive cinders the flame could not be well fed and you could experience an irregular combustion.

4.5 FUME-CIRCUIT INSPECTION

In the cookers with oven the combustion fumes are forced to turn completely around the oven. For this reason, the cookers with oven are endowed with an inspection door to clean the fume-circuit. The cleaning must be done at least every six months of normal use, like for the chimney sweeping: according to use, you could have to make the cleaning more often. The inspection door is located under the oven door opening the apposite wing.



Picture 27 - Fume-circuit inspection

4.6 CHIMNEY CLEANING

The cleaning of the chimney must be done by experienced technicians at least every six months of normal use of the cooker. Anyway, cleaning must be done every time it becomes necessary according to the use or to the combustible used. We recommend to follow strictly all the local laws dealing about chimney cleaning.
All the parts of the chimney must be cleaned. Together with the cleaning of the chimney, make also the internal cleaning of the cooker, removing the plate and cleaning the upper part of the oven and the fume-circuits. After the cleaning of the chimney, be sure to have closed all the inspections doors in order to avoid draught problems.

WARNING! If the chimney cleaning is not made as recommended, fire in the flue could happen.

4.7 GLASS CLEANING

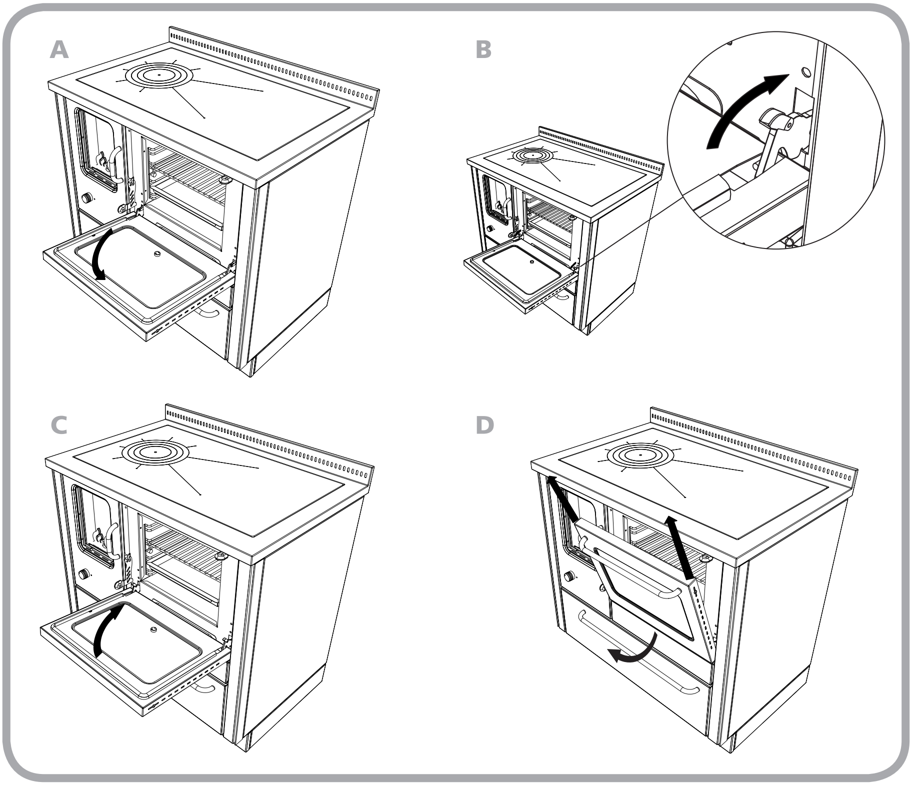
The glasses of the fire door and of the combustion chamber can be cleaned with normal specific products you can find in commerce. The internal part of the combustion chamber door is designed to clean itself during the use of the cooker. Anyway, sometimes you could have the need to clean also the internal part. To make this you have to remove the internal glass by unscrewing the four bolts that stop it.

WARNING! Do not clean the glass before waiting for its cooling. Suddenly changes in temperature may cause breakings in the glass.

ENGLISH

4.8 OVEN CLEANING

The oven must be cleaned with apposite products available in commerce, to make this operation easier you can remove the oven door. To make this you have to open the oven door and raise the tongues located on the door's hinges. Now, you can unhook the door from the cooker closing it softly and lifting the lower part of the door. To hook again the door to the cooker, make the same operations reversed. Also the grids on the sides could be removed to make the cleaning more simple.



Picture 20 - Unhooking the oven door from the cooker

4.9 WOOD BOX

For cleaning and for other reasons it could be necessary to remove the wood box. To make this you have just to extract the box as the end of its track, then lift it softly and at the same time extract it again. To set the box to the initial position, repeat the same operations inverted.

4.10 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

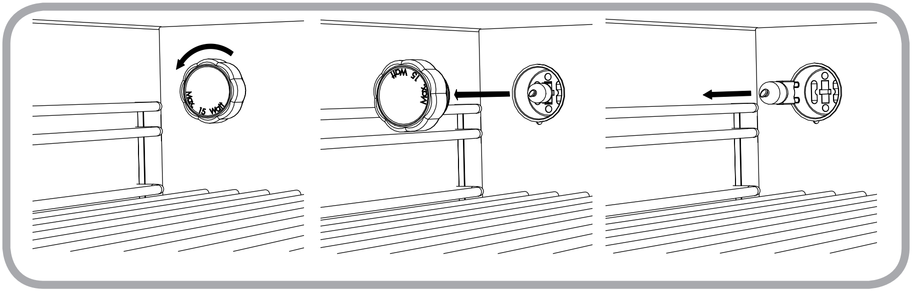
Radiating plates in special steel need regular maintenance, in particular they need cleaning after every use that brings moisture or dust on the plate itself. With cold cooker you have to remove all the pots and boilers that could maintain moisture on the plate. You should clean the plate when it is tepid, so that the moisture vanish for evaporation and rust stains do not occur.
Do not clean the cooker with water when the cooker is cold. Moreover, it is important to be sure that the expansion cuts and the hole between the plate and the frame are not obstructed by dust or by other residuals: the plate could suffer deformations, also permanent. When it is necessary, you should clean also the beating of the circled removing eventual residuals. The plates are all worked in with non acid anti-corrosion oil. The use of the cooker deletes this oil layer and so the contact with water may cause small rusty stains. In this case you have to wipe the plate with a rag soaked with non acid oil. If the rusty stain is not being cleaned, you could have to wipe the plate with a lightly abrasive paper or with the abrasive sponge given together with the cooker. To restore the protecting layer wipe the plate with little oil.
Radiating steel plates, exposed to continuous heating, trend slowly to take a burnished colour; if you want to accelerate the process, repeat frequently the oil wiping.
Together with the cooker are given two exclusive products, studied for the cleaning and the maintenance of the plate: on how to use them please read the instructions written on the bottles.
To remove the plate, you have to lift it up. When you reinsert the plate, keep in mind to leave the 1 or 2 millimetres to allow the thermal expansion of the plate itself.

4.11 MAINTENANCE OF THE LIGHT



WARNING! Before starting any maintenance operation for the light, you must disconnect it from AC power and be sure that the cooker is not powered. Verify also if the cooker is cold and if the light was turned on in the previous minutes.

Oven lamp suffers high temperatures. Even if it is designed to work in these conditions, it could become out of order. You have to replace it with a lamp with the same features (halogen lamp 25W 230V 300° connection G9).
To replace the lamp you have to unscrew the lamp cover, remove the lamp, insert the new lamp and finally screw in the lamp cover.
Seldom, it is necessary to clean the glass of the lamp cover. To make this, you have to unscrew the lamp cover, remove the external residuals due to the cooking steams, wash the lamp cover and once it is dry you can screw it in its place.



Picture 29 - Take-down the oven lamp

4.12 THERMIC DILATATION

During the use all the materials of the thermal cooker are subjected to dilatation and light moving due to the temperature variations. This phenomenon must not be prevented otherwise deformations and breakings may occur. For this reason, the spaces that allow the dilatation both internal and external of the thermal cooker must be kept free and clean.

4.13 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Most of the cooker's parts are easy to remove with a simple screwdriver, eventual repairs or modifies will be faster if the concerned piece, directly or by a dealer is sent to our factory.
If you need accessories or spare parts, please tell us the the serial number of the cooker indicated in the green booklet given together with the wood fired cooker. The serial number is also indicated on a plate placed on the side of the wood box.

5. WHAT TO DO IF...

Problems	Effects	Possible solutions
Bad working	Irregular combustion. Incomplete combustion. Smoke comes out of the plate. Smoke comes out of other parts of the cooker.	• Verify that the primary air regulator is open • Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill • Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) • Verify that the place in which the cooker is situated is well aired and that aspiring hoods or other devices are not working • Verify the correct dimensioning of the chimney and of the entrance of the chimney • Verify that the chimney is not obstructed and that it was cleaned recently • Verify that there are no losses in the exhaust-pipe and in the conjunctions • Verify that no other devices are connected to the flue • Verify that the chimney suites the position in which it is situated, in windy places you could have to install an anti-wind chimney • Verify that the combustible is right, dry and of good quality • Verify that the chimney does not go on under the wood fired cooker
Bad working	Bad working due to bad weather	• Allow the flow of air in the room • Open a little the ash door when you start the cooker • Eventually, use a windproof chimney-pot
Fire	The cooker and other parts near the cooker take fire	• Close all the air regulations of the cooker • Close doors and windows of the room in which the cooker is placed • Call the firemen
Overheating	The cooker overheats. Oven's thermometer is over 300°	• Close all the air regulations and if it is necessary open the oven door
Heating of oven is weak	The oven does not reach high temperatures	• Verify that oven door is well closed • Verify that the starting key is closed • Set the draught regulator to the maximum opening • Use good quality wood, well dried and little patched • Verify that combustion has strong flame • Verify that the fume-circuit is clean and non obstructed
Condensation	Condensation is created inside the cooker; it may be caused by humidity inside the walled parts. After the first lightings it is normal the creation of some condensation inside the new cooker.	• Verify to use good and well seasoned wood • Verify that the chimney has not something wrong • Verify that the chimney is well isolated • Verify that the chimney is not over dimensioned • Verify that the cooker had the time to dry and to balance itself
Lighting failed	It is not possible to light the cooker	• Air the place • Verify that no other combusting devices are working in the room • Open the starting key • Use well dried wood • Burn newspapers or specified product existing in commerce • If it is necessary, open lightly the ash door for the time requested for a sure lighting
Rust	Presence of rust and deformations on the plate	• Do not clean the plate with water • Do the regular maintenance of the plate as describe • Contact your dealer or the customer service

6. TECHNICAL DATA

6.1 TECHNICAL DATA RV WITHOUT OVEN

Model	RV 45	RV 50	RV 60
Weight	130 kg	139 kg	161 kg
Nominal power	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
Chimney vacuum	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Exhaust gas temperature	298° C	298° C	298° C
Exhaust gas flow	8,3 g/s	8,3 g/s	8,3 g/s
Combustible consumption	2 Kg/h	2 Kg/h	2 Kg/h
Max. combustible quantity	3 Kg	3 Kg	3 Kg
Autonomy	1 h	1 h	1 h
Efficiency (nominal power)	71,1%	71,1%	71,1%
Efficiency (reduced power)	72,8%	72,8%	72,8%
Emissions CO (13% O_2)	0,13%	0,13%	0,13%
Emissions CO (nominal power)	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ
Emissions CO (reduced power)	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ
Dust emissions (nominal power)	30 mg/MJ	30 mg/MJ	30 mg/MJ
Emissions NOX (nominal power)	84 mg/MJ	84 mg/MJ	84 mg/MJ
Emissions OGC (nominal power)	49 mg/MJ	49 mg/MJ	49 mg/MJ
Emissions OGC (reduced power)	48 mg/MJ	48 mg/MJ	48 mg/MJ
15A Law ready	Yes	Yes	Yes
Eligible VKF/AEAI	Authorization n° 23172		
Electric power	18 W	18 W	18 W
Tension	230 V	230 V	230 V
Frequency	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.2 SAFETY DISTANCES RV WITHOUT OVEN

Safety distances from inflammable or sensibile to heat materials in absence of other isolating systems

Model	Laterally on the top	Laterally under the top	Behind	Front	On
RV 45	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 50	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 60	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.3 REGULATIONS AT NOMINAL POWER

Model	RV 45	RV 50	RV 60
Primary air	Open	Open	Open

ENGLISH

6.4 TECHNICAL DATA RV WITH OVEN

Model	RV 80	RV 90	RV 100
Weight	177 kg	193 kg	208 kg
Nominal power	9,8 kW	9,8 kW	9,8 kW
Chimney vacuum	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Exhaust gas temperature	329,9° C	329,9° C	329,9° C
Exhaust gas flow	18,9 g/s	18,9 g/s	18,9 g/s
Combustible consumption	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h
Max. combustible quantity	3,0 Kg	3,0 Kg	3,0 Kg
Autonomy	1 h	1 h	1 h
Efficiency (nominal power)	75,3%	75,3%	75,3%
Efficiency (reduced power)	82,8%	82,8%	82,8%
Emissions CO (13% O_2)	0,12%	0,12%	0,12%
Emissions CO (nominal power)	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ
Emissions CO (reduced power)	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ
Dust emissions (nominal power)	26 mg/MJ	26 mg/MJ	26 mg/MJ
Emissions NOX (nominal power)	96 mg/MJ	96 mg/MJ	96 mg/MJ
Emissions OGC (nominal power)	44 mg/MJ	44 mg/MJ	44 mg/MJ
Emissions OGC (reduced power)	36 mg/MJ	36 mg/MJ	36 mg/MJ
15A Law ready	Yes	Yes	Yes
Eligible VKF/AEAI	Authorization n° 23171		
Electric power	43 W	43 W	43 W
Tension	230 V	230 V	230 V
Frequency	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.5 SAFETY DISTANCES RV WITH OVEN

Safety distances from inflammable or sensibile to heat materials in absence of other isolating systems

Model	Laterally	Behind	Front	On
RV 80	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 90	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 100	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

6.6 REGULATIONS AT NOMINAL POWER

Model	RV 80	RV 90	RV 100
Primary air	Open	Open	Open
Starting key	Closed	Closed	Closed

7. WARRANTY

7.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

Rizzoli warrants that the device has passed all the quality controls and internal tests. Rizzoli also warrants that the device is working, without imperfections due to building or due to materials. This device is the result of the pluridecennial experience of Rizzoli, who warrants a perfectly made product.

7.2 GENERAL CLAUSES

Warranty lasts 2 years since the day of purchase. It is valid for the purchaser only, it is not transferable.
To receive the warranty services the customer must provide a valid fiscal document of purchase (cash voucher, invoice etc.) and the enclosed warranty card. Keep them with care.

7.3 WARRANTY MODALITIES

Rizzoli reserves, in its unquestionable judgement, to choose the action that best fits the problem object of warranty.
The imperfect replaced parts remain property of Rizzoli. Rizzoli, in its unquestionable judgement, will decide if the warranty operations must be done in place or in its own factory. For operations made at home in the period of warranty, the customer must pay a fixed call fee in force. This fee must not be paid if the hood has been bought in the previous 3 months. For reparations made in Rizzoli Customer Service centres, transport charges are due.

7.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

Imperfections or defects in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway this implies only the obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

7.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

This warranty does not cover the following, and the customer will be required to pay repair charge, even for defects occurring within the warranty period referred to above:

- Any defect that occurs due to mishandling.
- Any defect that occurs due to operations performed that are not mentioned in the sections of these instructions.
- Damages due to the connection of the hood to a wrong sized vent-hole pipe.
- Any defect that occurs due to the lack of application of the national and local laws.
- Any defect that occurs due to not perfectly made installations.
- Any defect that occurs due to repair, modification, cleaning, etc. performed by anyone other than Rizzoli authorized Customer Service centres.
- consumer parts like bulbs, active carbon filters, etc.

7.6 OPERATIONS MADE OUT OF THE WARRANTY PERIOD

Possible operations made out of the warranty period or in the cases in which warranty is not appliable, will be charged according to the pricelist in force. In this case will be also charged the price of the spare parts.

7.7 NON-RESPONSIBILITY DECLARATION

Rizzoli is not responsible for incidental or consequential damages due to the lack of application of the national and local law and of the instructions written in this booklet.

7.8 COMPETENT LAW COURT

In case of controversy will be competent the law-court of Trento only.

Note

Rizzoli S.r.l. is constantly working to improve its products, for this reason the contents of this booklet may vary without notice.

INDEX

INDEX

L'emploi d'un combustible économique et écologique, la douce chaleur du feu naturel, le parfum du bois de nos forêts, sont des valeurs qui rendent presque indispensable, dans chaque foyer, la présence d'une cuisinière à bois.
Vous avez choisi une cuisinière Rizzoli® , fruit d'une tradition ancestrale qui trouve son origine en 1912 lorsque Carlo Rizzoli commença à produire ses cuisinières à bois dans le pur style des vallées Dolomitiques.
Depuis, Rizzoli a affiné sa propre production, utilisant les technologies toujours plus modernes, sans toutefois jamais perdre de vue l'élégance, la beauté et la vocation du produit originel.

1. DISPOSITIONS

1.1 DISPOSITIONS GENERALES

Pour assurer un fonctionnement optimal de votre cuisinière ou thermocuisinière Rizzoli, vous devez veiller à la conformité des raccordements au conduit de fumées, au réseau électrique et, le cas échéant au réseau de chauffage central. L'installation normale se termine lors de la mise en fonctionnement. Il est nécessaire de prévoir un conduit de fumées construit conformément aux règles de l'art et adapté à l'appareil choisi. Avant de raccorder la cuisinière au conduit de fumées, consultez un fumiste agréé. Une installation conforme doit inclure l'allumage de la cuisinière et la vérification de son bon fonctionnement. Vous utiliserez toujours un bois de bonne qualité et raisonnablement sec. Vous veillerez également à procéder régulièrement au nettoyage de la cuisinière et au ramonage du conduit de fumées. Nous vous recommandons de lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant de mettre votre cuisinière en fonctionnement. Conservez ce manuel qui pourra vous être utile en cas de nécessité. En règle générale, devront être respectées, tant pour l'installation que pour l'utilisation de votre cuisinière Rizzoli, toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes.

1.2 DISPOSITIONS DE SECURITE

- Respectez les distances d'écart au feu lors de l'installation de la cuisinière.
- Pendant les périodes de fonctionnement de la cuisinière, certaines de ses parties peuvent être très chaudes. Veillez à ne pas vous appuyer et à ne pas poser les mains sur ces surfaces (châssis, plaque et portes).
- Ne jamais adosser de linges ou éléments inflammables à la cuisinière lors de la cuisson et, en règle générale lors de son utilisation.
- Soyez particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- Ne placez jamais au contact, ou à proximité immédiate de la cuisinière, des éléments inflammables ou explosifs, en particulier rideaux, flacons de produits inflammables ou sprays.
- La porte foyère doit toujours être maintenue fermée pendant le fonctionnement, sauf, bien évidemment, lors de l'allumage, de l'alimentation en bois et des opérations d'entretien.
- Procéder régulièrement au nettoyage du tuyau de raccordement, du circuit de fumées interne, de la buse de raccordement et du conduit luimême. L'entretien doit être effectué par un technicien compétent au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation continue et, en tout état de cause au moins une fois par an.
- Procédez au nettoyage de la plaque de cuisson après chaque utilisation et effectuez régulièrement l'entretien spécifique de celle-ci.
- Procédez régulièrement au nettoyage de la plaque de cuisson après chaque utilisation et selon la nécessité.
- Avant de vous absenter pour une longue période, vérifiez que le feu est bien éteint.
- Les premiers allumages saisonniers de la cuisinière seront toujours effectués à feu doux, de manière progressive, afin d'éviter les chocs thermiques causes de ruptures éventuelles d'éléments.
- Après une longue période d'utilisation, contrôlez attentivement la vacuité de l'installation,

l'absence de bouchons de suie et le bon fonctionnement de la cuisinière.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine ou autorisées par le fabricant.
- N'effectuez aucune modification de la cuisinière qui n'ait préalablement été autorisée par le fabricant.

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDE

Les cuisinières à bois Rizzoli sont expressément construites pour la combustion de tous bois de chauffage. Nous conseillons de n'utiliser que des bois de bonne qualité, bien secs; il est en outre préférable d'utiliser du bois refendu. L'utilisation d'un combustible de bonne qualité permet d'obtenir la puissance calorifique nominale et évite la formation de résidus carbonés et de suies. Pour prévenir tout dommage ou déformation de tout ou partie de la cuisinière, nous recommandons de ne jamais surcharger le foyer par une quantité excessive de bois.

1.4 AUTRES COMBUSTIBLES

L'utilisation de bûches de bois compressé ou de charbon est permise de manière intermittente et avec modération, car la très forte chaleur dégagée est susceptible d'endommager les éléments réfractaires internes, la grille foyère, le four et toutes les parties exposées directement à la flamme.
Les matières plastiques, le bois traité ou peint, les résineux, les papiers et cartons, les déchets et, de manière générale tous les matériaux non préconisés, ne doivent jamais être utilisés comme combustible.
La combustion de tels éléments, outre son interdiction, est polluante et dommageable pour l'environnement, la cuisinière, le conduit de fumées et surtout pour votre santé. La cuisinière à bois ne doit jamais être utilisée comme incinérateur. Nous préconisons de n'utiliser que des combustibles recommandés et de ne pas utiliser de combustibles liquides.

1.5 COMPOSANTS DE LA CUISINIERE

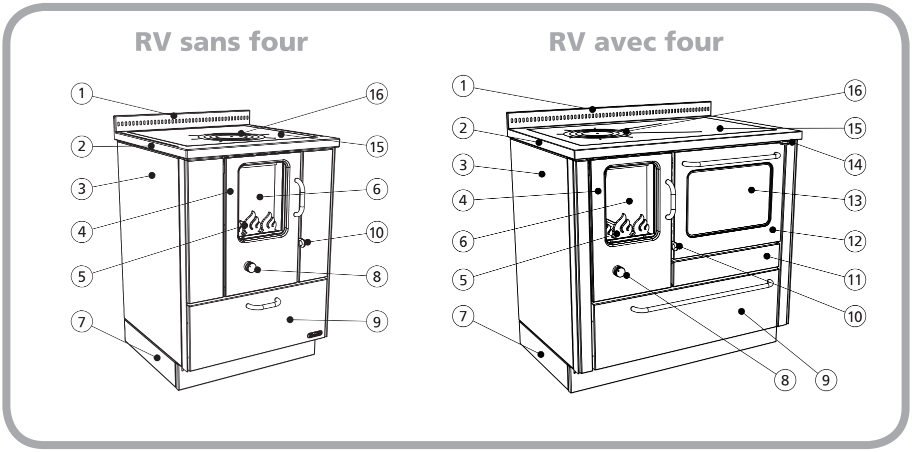


Figure 1

1 **Dosseret**
2 **Châssis**
3 **Côté**
4 **Porte de foyer**
5 **Pare bûches**
6 **Vitre de porte foyère**
7 **Plinthe**
8 **Régulateur d'adm. d'air primaire**
9 **Tiroir à bois**
10 **Levier d'ouverture des portes**
11 **Trappe de visite**
12 **Porte de four**
13 **Vitre de porte de four**
14 **Tirette d'allumage**
15 **Plaque radiante**
16 **Disque ou anneaux concentriques**

FRANÇAIS

1.6 ACCESSOIRES

Pour faciliter toutes les opérations d'installation, d'entretien et d'utilisation quotidienne, les cuisinières à bois Rizzoli sont dotées en standard des accessoires suivants:

- Tiroir à cendres
- Bouclier de protection de porte foyère
- Gant
- Tisonnier
- Raclette (pour modèles avec four)
- Clé alène pour réglage du socle
- Flacon d'huile de nettoyage de la sole
- Flacon d'huile d'entretien de la sole
- Éponge abrasive
- Dispositif de raccordement de la sortie de fumées, selon modèle de cuisinière et type de sortie choisie
- Grille de four (pour modèles avec four)
- Lèchefrite (pour modèles avec four)
- Porte-lèchefrite
- Porte accessoires
- Le présent manuel d'instructions et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie de la cuisinière à bois

2. INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

L'installation d'une cuisinière Rizzoli est des plus simples; quelques précautions sont toutefois à observer pour éviter des dommages dus à l'impéritie. Préalablement à l'installation, nous recommandons de vérifier l'espace nécessaire en respectant les distances d'écart au feu, de vous assurer du bon emplacement du conduit et de la possibilité d'effectuer tous les raccordements nécessaires. Evitez de faire glisser la cuisinière sur des revêtements de sol délicats. Déplacez-la toujours en la soulevant légèrement du sol. Ne soulevez jamais la cuisinière en la saisissant par les poignées ou la main courante.

2.2 DISTANCES DE SECURITE

Pour les cuisinières qui doivent être encastrées entre des meubles, veillez à réserver les espaces minimaux de sécurité en cas de présence de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures. Rizzoli met à votre disposition en option des alèses spéciales pour faciliter l'intégration de cuisinières encastrées. L'appareil doit être installé sur un sol résistant au poids de la cuisinière. Si la construction existante ne satisfait pas à cette condition, il conviendra de prendre toutes mesures nécessaires (par exemple en installant une plaque de répartition de charge ou un étaiement inférieur).
En cas de revêtement de sol inflammable, il est impératif de mettre une protection ininflammable au sol à l'avant du foyer. Cette protection de sol devra s'étendre au moins de 50 cm à l'avant et de 30 cm de part et d'autre de la porte foyère. Il est vivement déconseillé d'installer des meubles suspendus au dessus de la cuisinière. Si toutefois tel devrait être le cas, vous devrez impérativement vous assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et respecter une distance minimum de 60 cm au dessus de la plaque radiante. Si vous souhaitez installer une hotte aspirante, celle-ci doit absolument être conçue pour résister à de fortes températures. Rizzoli est spécialisée dans la fabrication de hottes aspirantes spécialement réalisées pour ses cuisinières à bois. En cas d'encastrement de la cuisinière entre matériaux non sensibles à la chaleur, il convient de laisser un espace de 1 ou 2 mm pour permettre la libre dilatation de matériaux lors des variations de température.
Lors de l'installation de la cuisinière, veillez tout particulièrement à ne pas obstruer les orifices de passage d'air présents sur le plan et le socle; l'occlusion de ces orifices aura pour conséquence la perte des propriétés isolantes de la cuisinière et nuira en général à son fonctionnement correct.

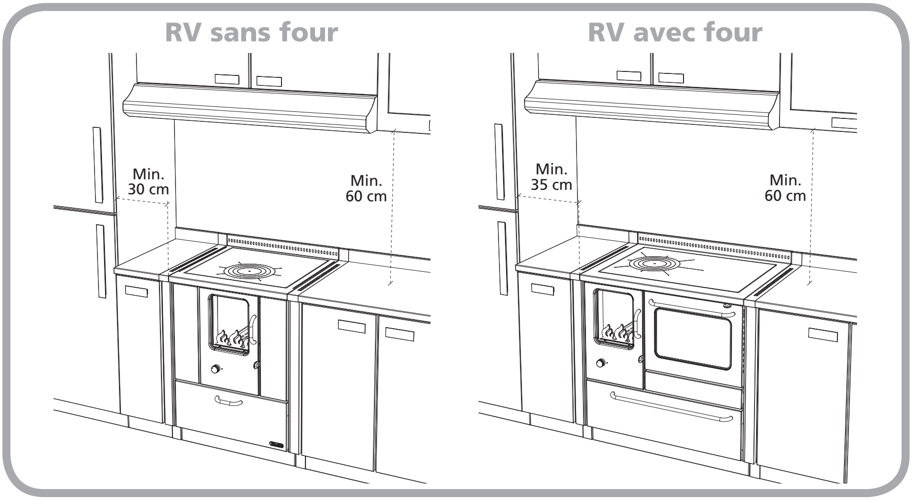


Figure 2 - Espaces minimaux de sécurité en couplage avec les alèses spéciales pour l'intégration de cuisinières encastrées

2.3 CHEMINEE

La cheminée a une importance prépondérante pour le bon fonctionnement d'une cuisinière à bois. Nos cuisinières sont conçues pour garantir un rendement optimal; cependant les prestations offertes sont directement liées au fonctionnement du conduit de fumées. Si celui-ci présente des vices ou défauts, ou s'il n'est pas conforme aux normes en vigueur, le bon fonctionnement de la cuisinière ne peut être garanti. Pour la construction du conduit de fumées, il est obligatoire d'utiliser des matériaux conformes à l'usage du feu de bois, résistants à de hautes températures et répondant aux normes. Le type de matériau n'est pas imposé dans la mesure ou celui-ci est adapté à l'usage et isolé selon les normes en vigueur. On veillera particulièrement au respect des distances d'écart au feu et de débouché en toiture (voir DTU.24.1). Sur un même conduit, on ne peut raccorder qu'un seul appareil.

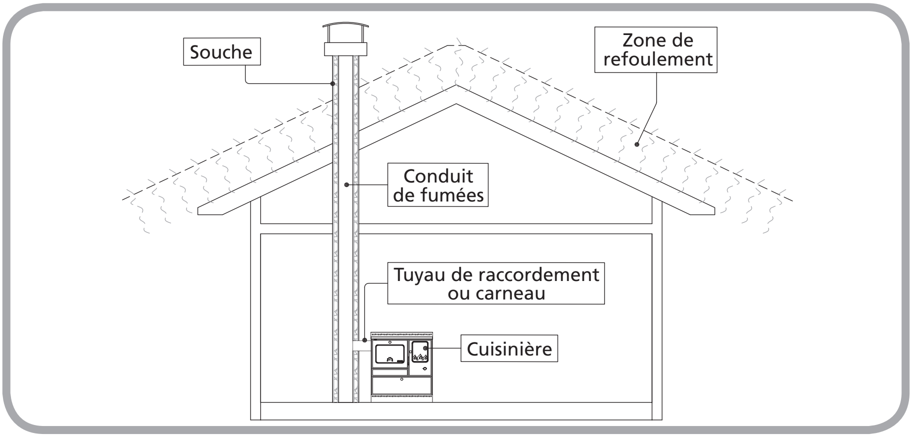


Figure 3 - Composants du conduit de fumées

2.4 DIMENSIONS ET FORMES DU CONDUIT DE FUMEES

Le conduit de fumées dans son ensemble doit être dimensionné en fonction du type de cuisinière raccordé, tenant compte des conditions particulières dans lesquelles il doit être installé. Sa section doit pouvoir permettre l'évacuation des fumées sans difficulté mais ne doit pas être surdimensionnée; un conduit trop grand peut avoir des difficultés à se réchauffer suffisamment et peut conduire à des phénomènes de condensation (point de rosée des fumées) et de tirage défectueux. Le tableau 1 précise le diamètre conseillé pour le conduit de fumées en fonction de sa longueur (H) et du modèle de cuisinière. La longueur du conduit de fumées doit être suffisante pour garantir le tirage nécessaire selon le modèle choisi. Le tirage est proportionnel à la longueur efficace du conduit. Nous ne garantissons pas le bon fonctionnement de la cuisinière si celle ci est raccordée sur un conduit de longueur inférieure à 4 mètres.

Le conduit ne présentera pas de parties tortueuses, horizontales ou en contrepente. 2 dévoiements au maximum sont autorisés. Sur la figure 4 sont présentés des exemples de réalisations correcte et incorrecte de raccordements.

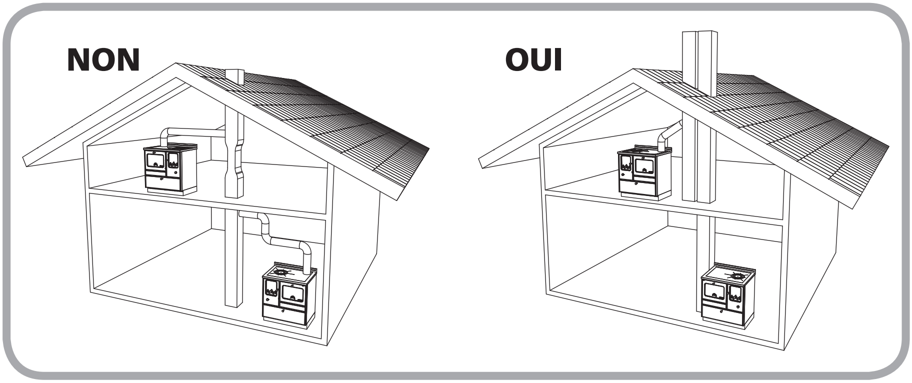


Figure 4 - Exemples des réalisations du conduit de manière correcte et incorrecte

Modèle	RV
Ø raccord	130 mm
Ø conduit de fumées H < 4m	Tirage non garanti
Ø conduit de fumées 4 m < H < 6m	160 mm
Ø conduit de fumées H > 6m	150 mm
Dépression nécessaire	12 Pa

Tableau 1 - Indications de principe pour le dimensionnement du conduit de fumées en fonction de sa longueur

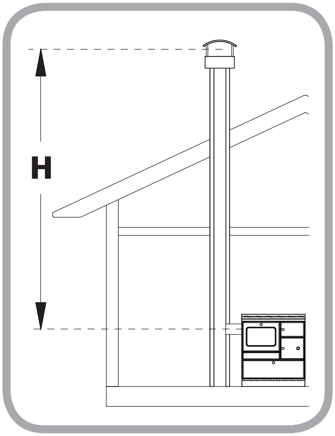


Figure 5 - Cote H pour le dimensionnement du conduit de fumées

FRANÇAIS

2.5 CONDUIT DE FUMEES

Le conduit de fumées doit être parfaitement isolé selon les normes en vigueur et, de préférence de section circulaire. Il ne doit pas présenter de défaut, de rétrécissement et de fuite. Toutes les trappes de visite et de ramonage doivent être parfaitement étanches. Aucun autre appareil ne doit être raccordé sur le même conduit.

2.6 SOUCHE DE CHEMINEE

La sortie de toit doit avoir une section totale double de celle du conduit de fumées afin de permettre l'échappement des fumées. Si la souche est située dans une zone particulièrement exposée aux vents, il peut s'avérer nécessaire d'installer en sortie un système anti-refoulement. En tout état de cause, la souche doit dépasser de 40 cm le faîte du toit, mais aussi de 40 cm tout point culminant dans un rayon de 8 m (DTU 24.1) En cas de doute sur la nature ou la conformité du conduit, consultez une entreprise agréée.

2.7 TUYAU DE RACCORDEMENT OU CARNEAU

Le tuyau de raccordement de la cuisinière au conduit de fumées (ou carneau) ne doit en aucun cas présenter de contrepente; il sera, tout au plus, horizontal et le plus court possible. Les écarts au feu des matériaux inflammables doivent être respectés. Le carneau ne doit, en aucun cas, pénétrer à l'intérieur de la section du conduit collecteur. On veillera tout particulièrement à l'étanchéité des raccordements, tant de la buse sur le carneau que du carneau sur le conduit. Nous conseillons la mise en place d'une rosace en cas d'encastrement du carneau au travers d'un mur.

2.8 PRE EQUIPEMENT STANDARD DE LA SORTIE DE FUMEES

Les cuisinières Rizzoi sont pré équipées pour des sorties de fumées dans diverses positions (dessus, arrière, ou latérale en option). Avant de procéder au raccordement définitif de la cuisinière, vérifier l'étanchéité de toutes les sortie non utilisées. A cet effet, utilisez les dispositifs fournis avec la cuisinière.

RV sans four

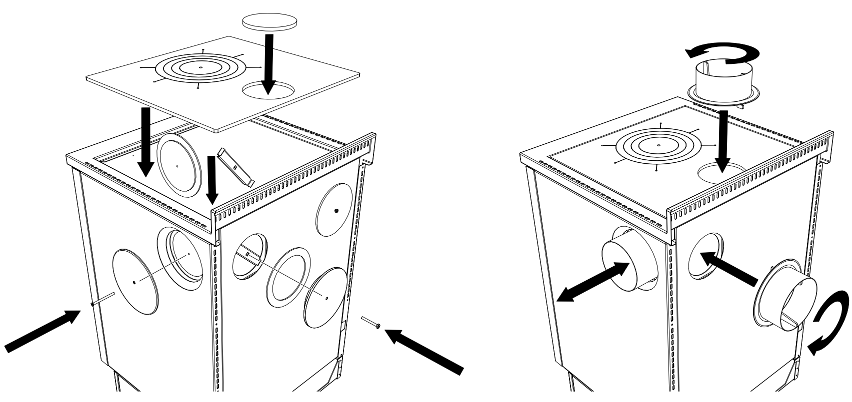


Figure 6 - Cuisinière sans four multi sorties, pré équipement de la sortie de fumées

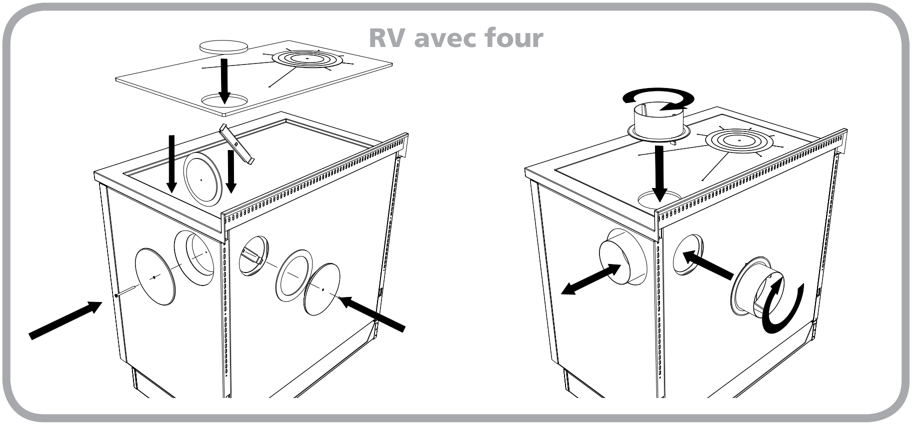


Figure 7 - Cuisinière avec four multi sorties, pré équipement de la sortie de fumées

2.9 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT

Si le conduit de fumées part du niveau inférieur à celui du raccordement de la cuisinière, il peut s'avérer nécessaire de condamner la partie inférieure sous le conduit de raccordement; utiliser un matériau incombustible.
Si le conduit de fumées est au dessus ou à l'arrière, on utilisera la buse spécifique avec raccord à baïonnette. Celle-ci s'insère dans la réservation et se bloque par un quart de tour. Cette buse permet une tolérance d'environ 1 cm pour faciliter l'installation. Cette tolérance n'est effective que dans une seule direction et dépend de l'orientation de la buse (voir figure 8)

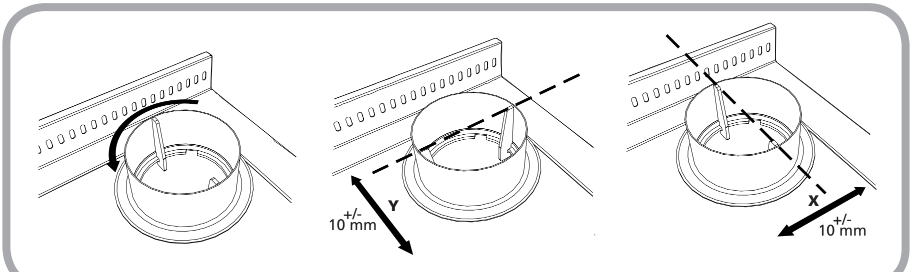


Figure 8. Tolérance pour la sortie de fumées supérieure ou arrière. La tolérance dépend de l'orientation de la buse

Dans le cas où le conduit serait positionné latéralement à la cuisinière, le raccord est de type coulissant. Pour le mettre en place correctement, il faut préalablement retirer la plaque radiante. Positionner ensuite le connecteur, soit dans la cuisinière, soit à l'intérieur du conduit en veillant à ce que la patte de fixation soit placée côté cuisinière. Positionner alors la cuisinière à son emplacement et faire coulisser le conduit de manière à ce qu'il raccorde exactement la cuisinière au conduit de fumées. Plier ensuite la patte de fixation et bloquer l'ensemble avec le dispositif à vis (voir figure 9)

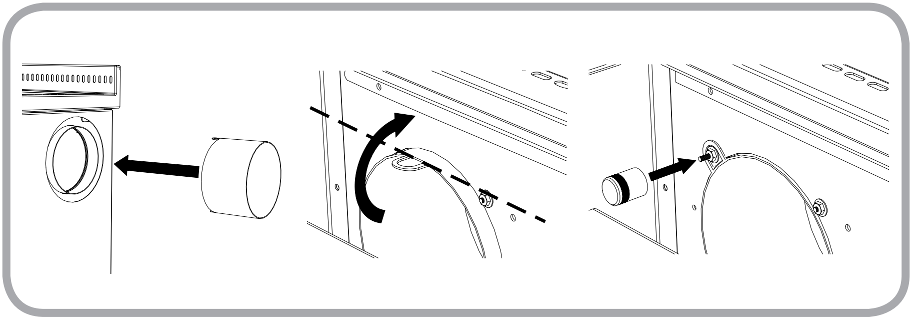


Figure 9 - Sortie de fumées latérale. Fixation du connecteur pour sortie de fumées latérale

Dans tous les cas, le carneau de raccordement au conduit doit être fixé et étanche. Il ne doit pas présenter de rétrécissement et ne doit pas réduire la section du conduit (voir figure 10). En cas de voisinage de matériau inflammable ou sensible à la température, le carneau devra être isolé et les distances de sécurité respectées.

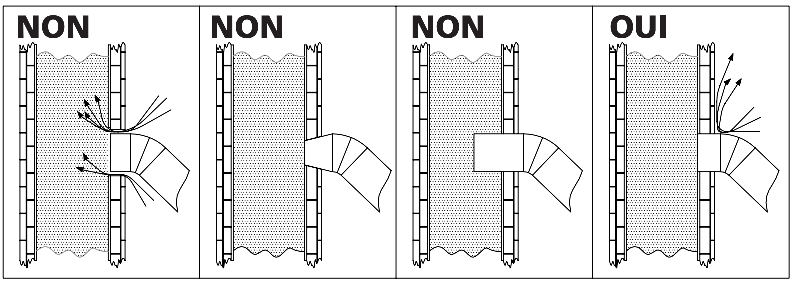


Figure 10 - Exemples de raccordements au conduit de fumées correct ou incorrects

2.10 PRISE D'AIR

L'installation traditionnelle de la cuisinière à bois prévoit que l'air comburant soit prélevé dans le local d'installation par la prise d'air placée à l'intérieur du socle. Dans ce cas, le renouvellement d'air frais doit être assuré en permanence dans le local, surtout s'il est de surface restreinte et que les ouvertures sont hermétiques. L'afflux d'air frais dans le local doit être constant et garanti même en présence d'autres appareils à combustion, de hotte aspirante, de cheminée ou de ventilation. La section libre d'entrée d'air frais doit avoir une section d'au moins 100 cm².
A la demande, Rizzoli peut fournir un clapet spécialement conçu pour permettre l'ouverture automatique de la prise d'air lorsque nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à bois et de manière à garantir une dépression minimale de 3 Pa dans le local d'installation.
Les cuisinières à bois de la série RV ont été conçues pour permettre leur éventuel raccordement à une prise d'air comburant en extérieur. De cette manière, une autre arrivée d'air dans le local d'installation n'est plus nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à bois.
Pour ce faire, il est nécessaire d'installer un

conduit relié directement à l'extérieur de l'habitation et de le brancher sur la buse de la cuisinière. Cette buse est placée à l'intérieur du socle de la cuisinière sous la chambre de combustion. Pour le raccordement, nous conseillons l'emploi d'une gaine flexible et d'intercaler un dispositif éventuel de fermeture.

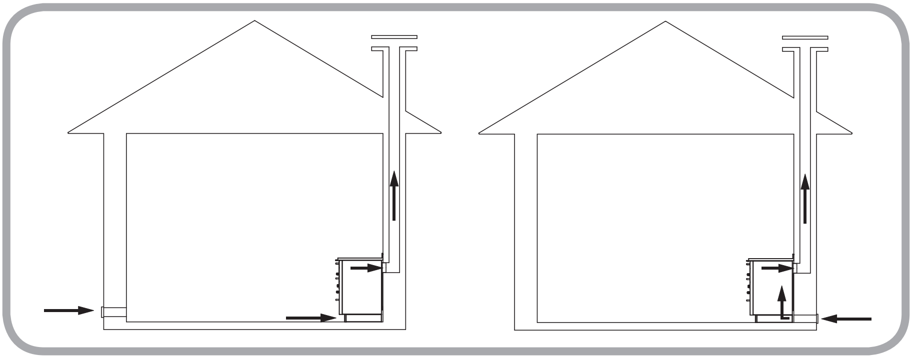


Figure 11 - Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air frais extérieur reliée directement à la cuisinière à bois

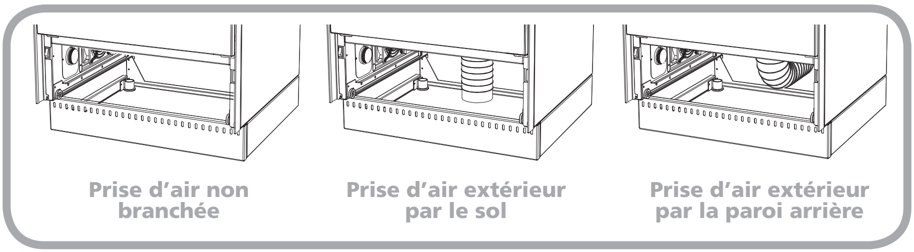


Figure 12 - Principes de raccordement de la prise d'air extérieur sur la cuisinière à bois

Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encombrement du socle, soit par la paroi arrière de la cuisinière selon un emplacement variable en fonction du modèle (voir tableau et figure). D'autres solutions de raccordement sont envisageables selon accord préalable de Rizzoli.

Une hotte aspirante ou tout autre système de ventilation mécanique d'extraction d'air peut être la cause d'un dysfonctionnement de la cuisinière en cas d'absence de prise d'air ou de prise d'air sous dimensionnée.

ATTENTION! Une hotte aspirante ou tout autre système de ventilation mécanique d'extraction d'air peut être la cause d'un dysfonctionnement de la cuisinière et cas d'absence de prise d'air ou de prise d'air sous dimensionnée.

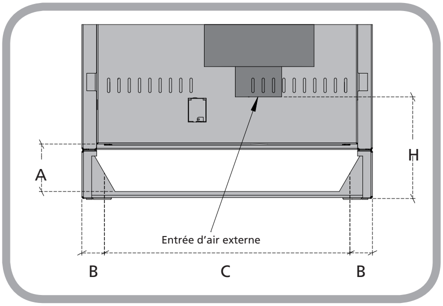


Figure 13 - Vue arrière du socle de la cuisinière à bois et détails pour le raccordement à la prise d'air extérieur dans le socle. La partie claire représente l'espace standard dans lequel il est possible de faire passer la gaine de raccordement.

Mesures					
Modèles	**A**	**B**	**C**	**H**	**Ø**
RV 45	97	46	350	253	95
RV 50	97	46	400	253	95
RV 60	97	46	500	253	95
RV 80	97	46	700	253	95
RV 90	97	46	800	253	95
RV 100	97	46	900	253	95

Tableau 2 - Cotes pour raccordements de la prise d'air extérieur

2.11 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé selon les règles de l'art par un technicien agréé responsable de la conformité aux normes de sécurité. Une borne de raccordement électrique est positionnée à l'arrière de la cuisinière. Les raccordements de phase, neutre et terre doivent être réalisés comme indiqué sur la figure 15.

Le raccord de l'installation à une prise de terre est obligatoire. La cuisinière sera raccordée au réseau au moyen d'un câble dimensionné selon la puissance électrique globale. Ce câble ne doit pas être en contact avec des parties de la cuisinière dont la température dépasse 50°C.

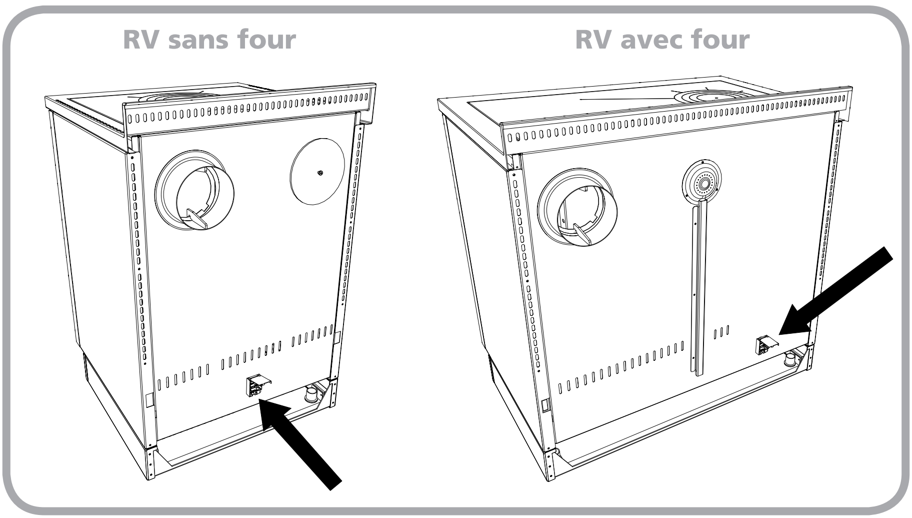


Figure 14 - Position de la borne de raccordement électrique

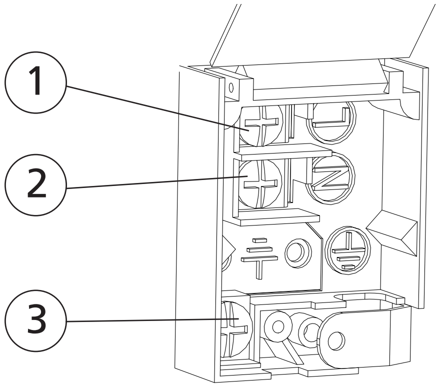


Figure 15 - Domino de raccordement au réseau électrique: 1. Phase 2. Neutre 3. Terre

2.12 REGLAGES DU SOCLE ET DE LA PLINTHE

Le socle des cuisinières série RV est réglable de manière à permettre une meilleure adaptation au contexte dans lequel la cuisinière est encastrée. La mise à niveau de la cuisinière s'effectue par réglage des 4 pieds.
Pour accéder au système de réglage, il faut retirer le tiroir à bois. Régler ensuite chacun des 4 pieds situés aux angles intérieurs du socle à l'aide de la clé alène fournie, de manière à positionner la cuisinière parfaitement de niveau. Les pieds ont une course limitée et ne permettent qu'un réglage fin. Si nécessaire sur sols irréguliers, placez des cales sous les pieds. Une fois le tiroir à bois retiré, vous pouvez également régler le retrait de la plinthe pour l'aligner avec celle des éléments de cuisine. La plinthe est maintenue par des vis placés verticalement. Pour procéder au réglage, desserrer légèrement les boulons, sans les retirer, à l'aide d'une clé hexagonale plate, ajuster la position et resserrer les vis.

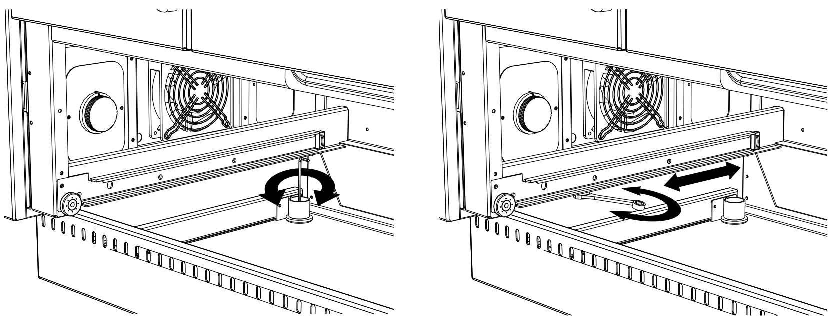


Figure 16 - Mise à niveau de la cuisinière à l'aide des 4 pieds réglables et réglage du retrait de la plinthe

2.13 REGLAGE DES VENTILATEURS

Les cuisinières de la série RV sont dotés de série d'un système d'isolation dynamique des flancs assuré par 2 ventilateurs dont le but est d'assurer une meilleure isolation et d'exploiter davantage les calories produites par la cuisinière. Ce dispositif est particulièrement utile si la cuisinière doit être encastrée entre des meubles ou des cloisons. Les ventilateurs sont commandés par un thermostat dont le variateur est accessible à l'intérieur du socle lorsque l'on retire le tiroir à bois. En cas d'encastrement entre meubles de cuisine, nous conseillons de régler le thermostat à 50°C.

ATTENTION! Lors de l'installation et pendant l'utilisation, veillez à ne pas obstruer les orifices de passage d'air ménagés sur la plinthe afin de ne pas compromettre l'isolation et le fonctionnement correct de la cuisinière.

2.14 PREMIER ALLUMAGE

Retirer tout d'abord tous les matériaux d'emballage et de protection présents dans le four et le tiroir à bois. Enlevez toutes les étiquettes adhésives et le film de protection de la plaque, puis à l'aide d'un linge fin, essuyer la pellicule d'huile protectrice à la surface. Après une dernière vérification du parfait raccordement, procéder au premier allumage. Faites un feu modéré, avec peu de bois, à l'aide de petites bûchettes refendues. Lors des allumages suivants, augmentez progressivement la charge de bois.

2.15 STABILISATION - RODAGE DE LA CUISINIERE

Le mortier réfractaire utilisé pour l'assemblage des briques du foyer contient toujours un peu d'eau qui ne sera éliminée que lors des premiers allumages. Il est naturel que se produisent alors des phénomènes de condensation intérieure. Les matériaux réfractaires utilisés pour la construction du foyer peuvent présenter des microfissures ou "faïençage". Ces phénomènes sont inhérents au matériau et ne nuisent en rien à la stabilité et au fonctionnement de la cuisinière.

Lors des premières phases de fonctionnement, de légers bruits dus aux dilatations et à la mise en place des éléments peuvent se manifester, notamment lors de la chauffe et du refroidissement. Ces phénomènes sont naturels, ne nuisent en rien à la stabilité et au fonctionnement de la cuisinière; ils s'atténueront progressivement au fur et à mesure jusqu'à disparaître.

3. UTILISATION

3.1 FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Lors du fonctionnement, intervient dans le foyer une réaction de combustion entre le combustible (le bois présent dans la chambre de combustion) et le comburant (l'oxygène présent dans l'air ambiant).

La cuisinière à bois est d'utilisation de type intermittent: après l'allumage du feu, la combustion se prolonge jusqu'à épuisement du combustible, mais peut être prolongée en effectuant un autre chargement de bois, et ainsi de suite.

L'entretien de la combustion dans le temps est assuré, d'une part par un bon fonctionnement du conduit qui évacue les fumées vers l'extérieur et, d'autre part par une bonne alimentation de la flamme en air

comburant. De fait, les caractéristiques de réalisation du conduit de fumées influent de manière significative sur le bon fonctionnement de la cuisinière à bois. Pour une efficacité optimale, la combustion du bois requiert des arrivées d'air en plusieurs points. Les cuisinières sont alimentées en air primaire qui entre en partie inférieure de la chambre de combustion au travers de la grille foyère, mais aussi en air secondaire qui est introduit dans la partie supérieure du foyer.

L'air primaire est l'air principal qui détermine l'allure de combustion.
L'air secondaire permet la postcombustion des gaz, augmentant ainsi la quantité de chaleur, réduisant les rejets nocifs et améliorant de cette manière le rendement et l'impact sur l'environnement.
Une fois la combustion activée, il n'est pas possible de l'interrompre en toute sécurité; elle cessera naturellement avec l'épuisement du combustible.

3.2 ALLUMAGE

Nos cuisinières à bois sont dotées d'un volet de démarrage commandé par une manette, ceci pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit est froid. Le volet est en position ouverte lorsque la manette est tirée vers l'avant. En position ouverte, le volet de démarrage ouvre un circuit direct des fumées entre la chambre de combustion et le conduit. On réchauffe ainsi rapidement le conduit en améliorant le tirage.
Pour allumer le feu, utilisez un bois bien sec, fendu en petites bûchettes; au besoin, utilisez un produit d'allumage spécifique du commerce. L'allumage peut parfois s'avérer difficile si le conduit est très froid ou en fonction des conditions météorologiques.
Dès que le feu a pris force et vigueur, refermer le volet de manière à diriger les fumées dans le circuit et à réchauffer toutes les parties de la cuisinière.
La cuisinière est conçue pour fonctionner à volet fermé. Le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à la cuisinière d'atteindre son rendement optimal et, par la surchauffe en certains points, peut provoquer des désordres aux éléments constitutifs.

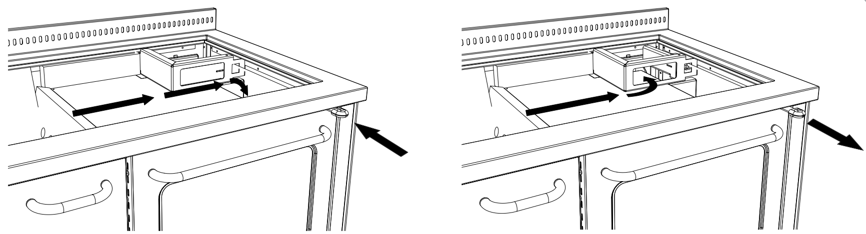


Figure 17 - By pass de démarrage. Manette tirée vers l'avant: Clapet ouvert et allumage facilité. Manette repoussée: Clapet fermé pour un fonctionnement normal

3.3 REGLAGES D'ADMISSION D'AIR

Le régulateur d'air primaire, placé sur la façade de la cuisinière, est commandé par un bouton gradué; il règle l'allure de combustion. Les valeurs basses assurent une puissance réduite et une plus grande autonomie. Les valeurs hautes permettent une puissance supérieure et une autonomie plus restreinte. Ce régulateur est automatique et fait en sorte de maintenir constante la chaleur produite par la cuisinière. L'admission d'air secondaire est contrôlée automatiquement en fonction de la régulation d'air primaire et des conditions réelles de fonctionnement et de tirage.
Dès que la cuisinière est éteinte, positionner

le régulateur d'admission d'air en position «0» afin de limiter le passage d'air intempestif et d'éviter à la fois le refroidissement de l'appareil et du local d'installation. Cette précaution est particulièrement importante en cas de raccordement de l'appareil à une prise d'air extérieur.

Condtions	Air primaire	Clé de démarrage
Allumage	Ouvert (7/8)	Ouvert
Cuisson rapide	Ouvert (7/8)	Fermé
Cuisson lente	Ouvert à ½ (3/4)	Fermé
Chauffage rapide	Ouvert (7/8)	Fermé
Chauffage lent	Fermé (1/2)	Fermé

Tabella 3 - Réglages de la cuisinière dans les différentes conditions d'utilisation

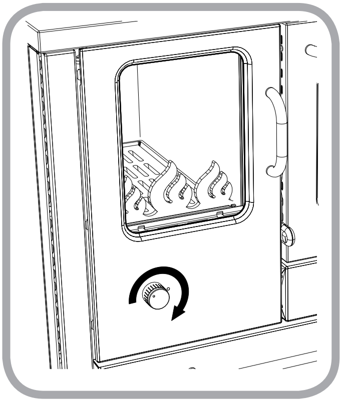


Figure 18 - Régulateur d'admission d'air primaire

3.4 REGULATION DE L'AIR SECONDAIRE

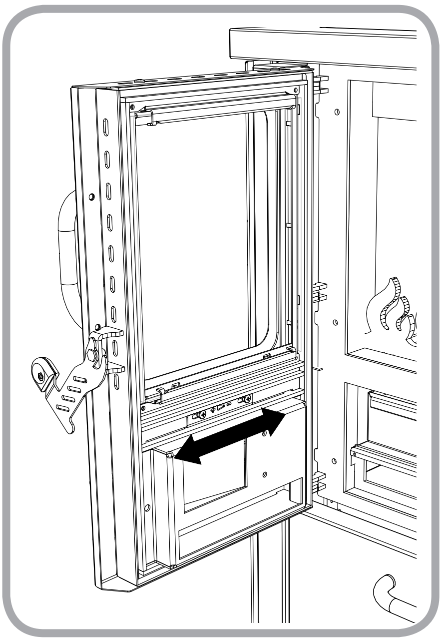


Figure 19 - Régulateur d'air secondaire

Sur les cuisinières de la série RV, l'admission d'air secondaire est fixe et réglée de manière à permettre une combustion optimale et à maintenir propre la vitre de la porte foyère. Dans le cas particulier où la cuisinière est raccordée à un conduit caractérisé par un tirage élevé, un flux d'air excessif pourrait être généré et non limité par le régulateur de tirage. Dans ce cas, il convient de réduire partiellement le passage d'air, comme indiqué sur la figure 19, afin de compenser l'excès de tirage. En général, cette opération s'effectue uniquement en cas de nécessité lors de l'installation.
La procédure de réglage est la suivante: ouvrir la porte foyère, desserrer les vis de fixation, faire glisser la platine de régulation et resserrer les vis de fixation. La platine de régulation coulisse horizontalement et ouvre ou ferme l'admission selon le sens indiqué.
Nous recommandons de ne pas obstruer complètement le passage de l'air, ce qui pourrait occasionner un fonctionnement irrégulier et provoquer l'encrassement de la vitre.

FRANÇAIS

3.5 CUISSON SUR LA PLAQUE

La plaque radiante en acier a été spécialement conçue pour permettre de cuisiner rapidement et facilement. La partie la plus chaude de la plaque est celle qui correspond à l'emplacement du disque ou des anneaux concentriques. C'est l'endroit idéal pour les cuissons rapides, à la poêle par exemple. En revanche, les parties externes de la sole sont plus tempérées et plus indiquées pour mijoter ou maintenir les récipients au chaud. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utilisez du petit bois refendu comme indiqué précédemment. Ne surchauffez jamais la plaque. Vous risquez d'endommager votre cuisinière sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

3.6 CUISSON AU FOUR

La température interne du four dépend directement de l'allure de chauffe et de la quantité de combustible introduit dans la chambre de combustion. Agissant sur le régulateur d'admission d'air primaire, et par conséquent sur l'allure de chauffe, on peut obtenir la combustion la plus régulière possible, évitant ainsi les écarts de température à l'intérieur du four. Si vous souhaitez chauffer le four à partir d'une cuisinière froide, nous vous conseillons d'activer la combustion à feu vif et de réduire ensuite progressivement jusqu'à obtention d'une température constante.
Les cuisinières équipées de four sont dotées d'une porte vitrée et d'un thermomètre pour faciliter le contrôle et la gestion de la température. La température indiquée par le thermomètre est indicative et ne peut être prise en compte que pour la cuisson des aliments. Si vous souhaitez saisir l'aliment (rôtir), placez les en position haute dans le four.
En revanche, si vous voulez cuisiner de manière plus uniforme, placez vos aliments au centre. Si vous n'utilisez pas le four, nous vous conseillons de maintenir la porte légèrement entrouverte. Vous bénéficierez ainsi d'un surcroît de chaleur ambiante et vous éviterez les risques de surchauffe, causes d'éventuels dommages à la cuisinière.
Par exemple, pour cuire correctement des biscuits de pâte brisée, il faut préchauffer le four à une température d'environ 150°C (lecture sur thermomètre du four) et le maintenir en température par apport d'environ 1 kg de bois à la fois jusqu'à obtention de braises. Une fois que la température se stabilise, introduire la plaque de cuisson avec les biscuits à mi-hauteur du four pendant 10 minutes. Puis retourner la plaque et remettre au four pendant 5 minutes. Enfin, retirer la plaque de cuisson et laisser vos biscuits refroidir.

3.7 SOUPAPE D'EVACUATION DE L'EXCES DE VAPEUR

Dans certains cas, la cuisson d'aliments peut générer la formation d'une quantité excessive de vapeur à l'intérieur du four. Les cuisinières dotées de four sont munies d'une soupape destinée à évacuer cet excès de vapeur. Cette soupape est placée en partie avant d'une paroi intérieure du four; il suffit de la manœuvrer de manière à ouvrir les orifices de ventilation. N'actionnez cette soupape qu'avant l'allumage de la cuisinière pour éviter tout risque de brûlure.

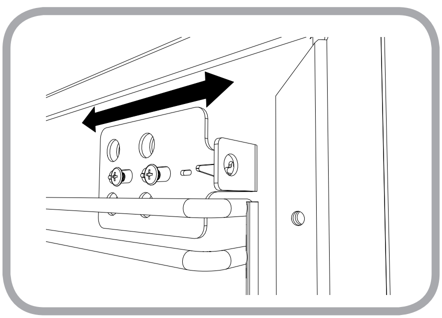


Figure 20 – Soupape d'évacuation de vapeur

3.8 ECLAIRAGE DU FOUR

Un système d'éclairage intérieur du four est livré en standard sur les cuisinières qui en sont pourvues. Avec la large surface vitrée, l'éclairage permet un contrôle visuel de la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.
L'interrupteur d'éclairage est placé sur un des montants de la cuisinière en partie basse, et accessible en entrouvrant le tiroir à bois.

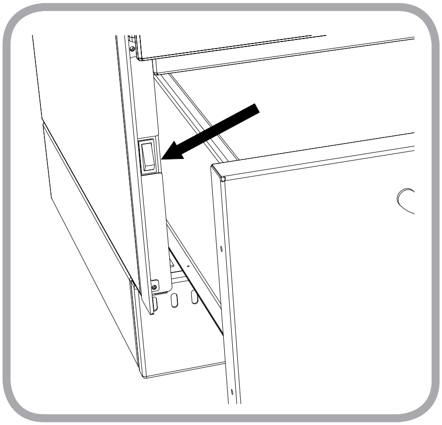


Figure 21 - Position de l'interrupteur d'éclairage du four

3.9 CHAUFFAGE

Bien que leur vocation première soit la cuisson, les cuisinières à bois sont également un moyen de chauffage du local dans lequel elles sont installées. La fonction de chauffage est générée par le rayonnement de la sole et de la façade. Le chauffage n'est donc réellement efficace que dans la pièce où est installée la cuisinière et principalement à proximité de celle-ci. Pour réchauffer l'ambiance, allumer la cuisinière à flamme vive, avec un petit chargement de bois, jusqu'à obtention d'un lit de braises, puis charger normalement la cuisinière. Pour augmenter l'autonomie, utilisez des bûches de plus grosses dimensions, et de préférence de bois durs (charme, chêne, hêtre) et régler la cuisinière comme indiqué précédemment sur le tableau 2 en condition "chauffage lent".

3.10 VENTILATEURS

Les cuisinières modèles RV sont dotées de série d'un système de ventilation forcée des flancs. Ces modèles, en effet, sont conçus pour dissiper une partie des calories par convexion. A l'aide de ce dispositif, l'air frais est prélevé au travers des orifices de la plinthe, puis forcé dans les flancs et à l'arrière de la cuisinière, et enfin expulsé par les interstices et orifices placés sur le châssis et sur d'autres éléments de la cuisinière. Les ventilateurs sont commandés par un thermostat sensible à la température des flancs de la cuisinière. La mise en marche des ventilateurs s'effectue dès que la température choisie est atteinte. Le thermostat est pré réglé en usine à la température de 60°C.
En cas d'encastrement de la cuisinière entre

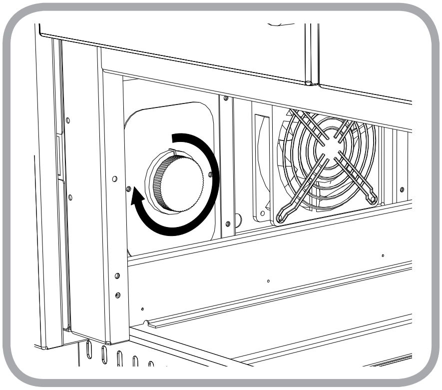


Figure 22 - Réglage du thermostat des ventilateurs latéraux

des meubles ou éléments, ce réglage ne doit pas être modifié. Dans d'autres situations, si vous souhaitez modifier ce seuil de température, vous pouvez le faire en agissant sur la molette de réglage; celle-ci se trouve à l'intérieur d'un des flancs de la cuisinière et est accessible en retirant le tiroir à bois. Si vous ne souhaitez pas la mise en marche des ventilateurs, placez simplement le thermostat en position maximale.

3.11 BOUCLIER DE PROTECTION DE PORTE FOYERE

En dotation avec les cuisinières modèles RV est fourni un bouclier de protection en acier à placer sur le devant de la porte foyère. Ce bouclier a été conçu pour constituer un écran devant la vitre foyère lorsque les opérations de préparation des aliments requièrent la présence constante de l'utilisateur devant la cuisinière, mais aussi et surtout en présence d'enfants. Dans les autres cas et à votre convenance, le bouclier peut être mis en place ou non. L'installation du bouclier de protection se fait toujours cuisinière éteinte et froide. Il suffit d'ouvrir la porte foyère, de crocheter le bouclier et de refermer la porte.

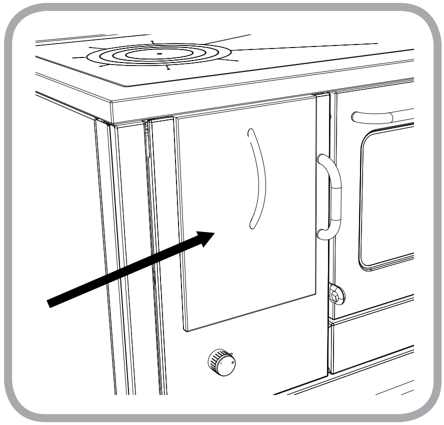


Figure 23 - Protection de la porte foyère

3.12 PORTE-LECHEFRITE

La thermo cuisinière est livrée avec un dispositif porte-lèchefrite qui permet de retirer la lèchefrite en toute sécurité sans avoir recours à des ustensiles ou des maniques. Le porte-lèchefrite s'enclenche sur le rebord et s'utilise à deux mains.

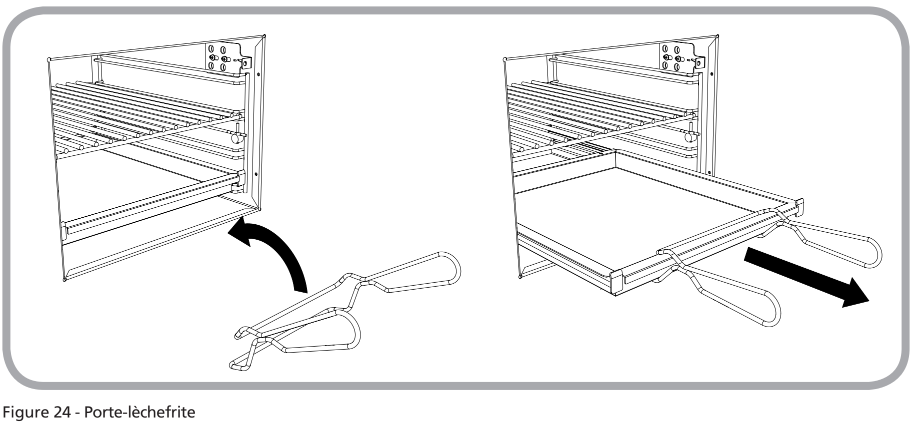


Figure 24 - Porte-lèchefrite

3.13 PORTE ACCESSOIRES

A l'intérieur du tiroir à bois, vous trouverez un petit réceptacle porte accessoires qui s'avèrera très utile pour ranger les petits objets en les séparant des bûches de bois.

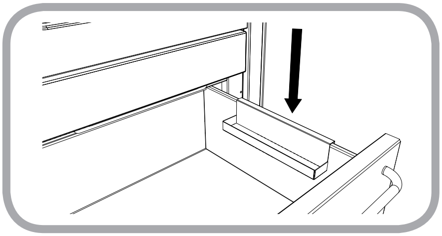


Figure 25 - Porte accessoires monté sur le tiroir à bois

3.13 LECHEFRITE SUR GLISSIERES TELESCOPIQUES

Tous les fours des cuisinières qui en sont dotées sont dorénavant équipées d'un système de glissières télescopiques de support de lèchefrite.
De cette manière, il est possible d'extraire totalement la lèchefrite du four sans avoir à la maintenir, assurant ainsi une facilité d'utilisation optimale. Sur les cuisinières de la série R, les glissières télescopiques sont livrées dans une seule position à l'intérieur du four; vous pouvez cependant la modifier pour la placer en position plus basse, moyenne supérieure ou haute. La procédure pour modifier la position des glissières est indiquée sur la figure 26.

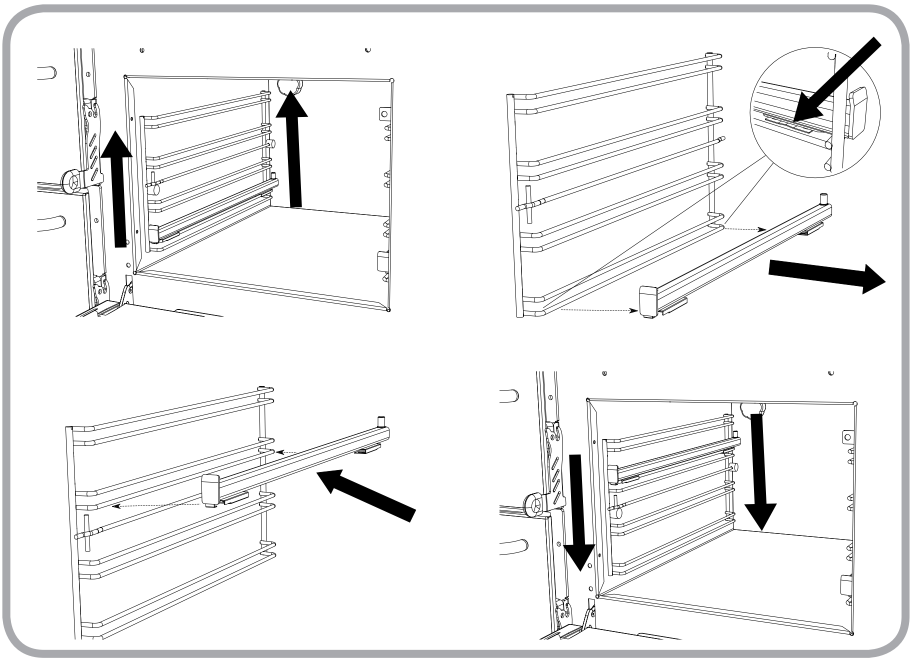


Figure 26 - Procédure de modification de la position des glissières télescopiques

FRANÇAIS

3.15 COUVERCLE DE PLAQUE (EN OPTION)

Toutes les cuisinières Rizzoli peuvent, sur demande, être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la plaque radiante lorsque la cuisinière n'est pas utilisée. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Ne mettre en place ce couvercle que sur une cuisinière rigoureusement froide. Vérifiez, avant sa mise en place, l'absence d'humidité, la propreté de la plaque, et assurez-vous que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

3.16 BOUILLOIRE OU BAIN MARIE (EN OPTION)

La cuisinière modèle RV 100 peut être équipée sur demande d'une bouilloire pour une petite production d'eau chaude domestique. Ce réservoir est encastré sur la partie supérieure du châssis, devant l'orifice de départ de fumées. Lors du fonctionnement, la bouilloire doit contenir de l'eau en permanence afin de ne pas être endommagée. Elle ne doit pas non plus être remplie à ras bord (niveau 4 cm minimum sous le couvercle).

4. ENTRETIEN

4.1 NETTOYAGE

Votre cuisinière sera d'autant plus efficace qu'elle sera exempte de résidus de combustion. Une cuisinière bien entretenue sera moins sujette aux dommages dus à l'usure. La fréquence des entretiens dépend essentiellement de la manière dont vous utiliserez votre cuisinière, de la durée de fonctionnement et, on ne le dira jamais assez, de la qualité du combustible employé.



ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être effectuées sur la cuisinière éteinte et froide.

4.2 NETTOYAGE DES PARTIES VUES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches rebelles, avec un produit spécifique pour acier inox du commerce. Evitez les détergents en poudre. N'utilisez jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rayeraient la surface. Essuyez avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Pour les parties émaillées ou vernies, évitez l'utilisation de matériels abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache rebelle, appliquez un peu d'huile; attendez qu'elle absorbe l'auréole et essuyez avec un chiffon doux. Dans certains cas, immédiatement après l'installation ou après cuisson d'aliments, peut se former un voile superficiel d'oxydation, parfois même sur le châssis inox. Même dans ce cas, un nettoyage minutieux ramènera tout à neuf. Sur demande, Rizzoli peut vous fournir des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox.

4.3 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYERE

Avant chaque utilisation de votre cuisinière, prenez soin de nettoyer sommairement la grille et la débarrassant des plus grosses concrétions. Veillez à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Servez-vous au besoin du tisonnier fourni. Si la grille n'est pas bien nettoyée, le feu pourrait ne pas être correctement alimenté en air comburant, avec pour conséquence une combustion irrégulière. Si vous retirez la grille pour un entretien, veillez à la repositionner correctement à son emplacement, face plane vers le haut.

4.4 TIROIR A CENDRES

A chaque utilisation de votre cuisinière, contrôlez le cendrier placé sous la chambre de combustion, et videz-le si nécessaire. N'attendez pas que les cendres débordent du tiroir, cela rendrait l'entretien plus fastidieux. En outre, une accumulation de cendres influerait sur l'admission d'air et rendrait la combustion difficile.

4.5 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMEES

Dans les cuisinières équipées d'un four, on oblige les gaz de combustion à contourner tout le four avant d'être évacuées dans le conduit. Pour inspecter et nettoyer le circuit des fumées, ces cuisinières sont dotées d'une trappe de visite. Le nettoyage doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, tout comme le nettoyage du conduit. En cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire. La trappe de visite est située sous la porte de four et accessible en ouvrant la porte spécifique.

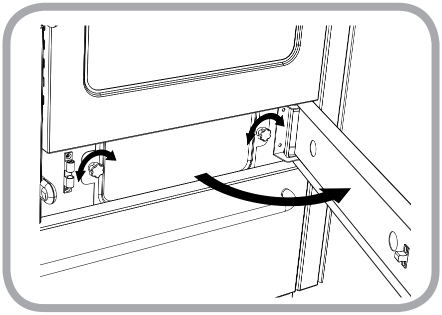


Figure 27 - Trappe de visite du circuit de fumées

4.6 NETTOYAGE, RAMONAGE DU CONDUIT

Un ramonage annuel du conduit de fumées est obligatoire. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Toutefois, nous conseillons un ramonage tous les 6 mois d'utilisation, et, en général, d'adapter la fréquence en fonction du mode d'utilisation et du combustible utilisé. Respectez toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit doivent être nettoyées. Parallèlement, procédez au nettoyage complet de votre cuisinière. Retirez la sole et nettoyez le circuit de fumées autour du four. Une fois ces opérations effectuées, veillez à repositionner tous les éléments correctement, et assurez-vous de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage lors des périodes suivantes de fonctionnement.

ATTENTION! Si les opérations de nettoyage définies précédemment ne sont pas effectuées régulièrement, vous risquez un feu de cheminée et un incendie.

4.7 NETTOYAGE DES VITRES

Les vitres de la porte de four et de la porte de la chambre de combustion peuvent être nettoyées à l'aide de produits spécifiques du commerce.
La face interne de la porte de la chambre de combustion a été spécialement conçue pour un nettoyage automatique pendant les périodes d'utilisation. Cependant, il peut s'avérer nécessaire, de temps en temps, de nettoyer manuellement l'intérieur des surfaces vitrées. Pour ce faire, il convient de démonter la vitre interne en dévissant les 4 vis de maintient.

ATTENTION! Ne jamais nettoyer la porte avant son complet refroidissement; des chocs thermiques peuvent provoquer le bris des vitres.

4.8 NETTOYAGE DU FOUR

Vous pouvez utiliser les produits spécifiques du commerce. Pour faciliter cette opération, vous pouvez démonter la porte du four. Pour ce faire, ouvrez la porte du four, soulevez les 2 ailettes placées sur les charnières. En la refermant délicatement et en soulevant légèrement sa partie basse, la porte se dégonde. Pour la remettre en place une fois nettoyée, répétez les opérations en sens inverse. Les grilles latérales sont également démontables pour en faciliter le nettoyage.

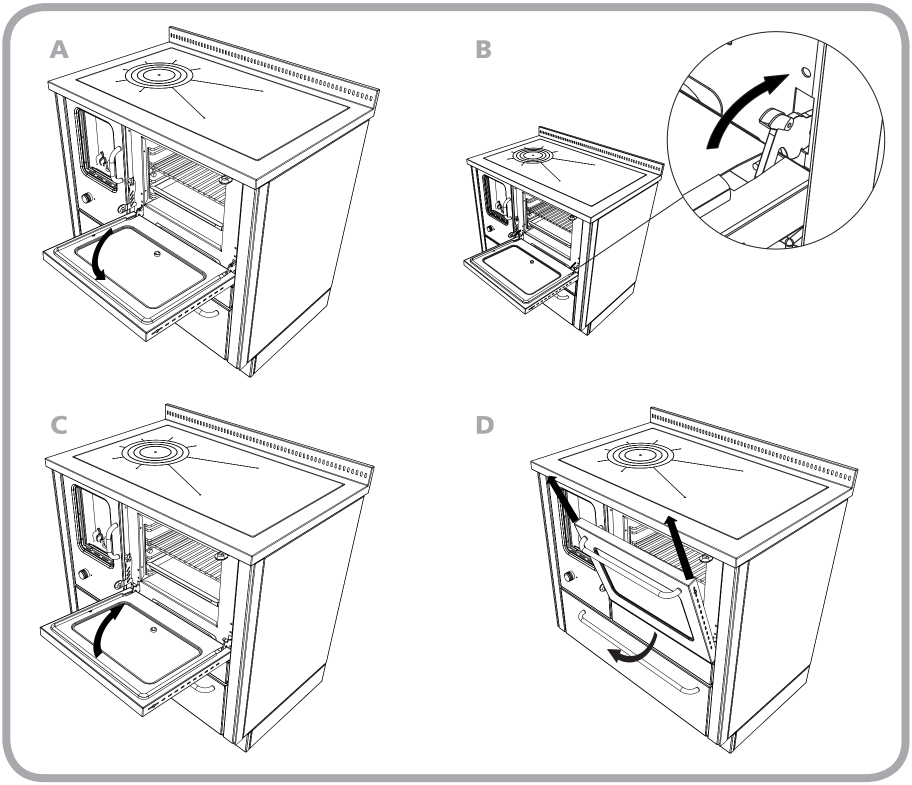


Figure 28 - Démontage de la porte de four de la cuisinière

4.9 TIROIR A BOIS

Pour un nettoyage complet ou pour toute autre raison, il peut s'avérer nécessaire d'extraire le tiroir à bois. Pour ce faire, faites-le coulisser vers l'arrière jusqu'à la butée, puis soulevez-le légèrement et terminez l'extraction. Pour le remettre en place, répétez les opérations en sens inverse.

4.10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE

La plaque radiante en acier spécial nécessite un entretien régulier. Elle doit être soigneusement nettoyée après chaque phase d'utilisation qui a pu apporter humidité ou salissure. Sur cuisinière froide, retirer tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité entre lui et la plaque (bouilloire, casserole...). En dotation avec votre cuisinière, sont fournis des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque : une éponge abrasive, un flacon d'huile de nettoyage et un flacon d'huile de protection; pour l'utilisation de ces produits, reportez-vous aux instructions étiquetées sur les flacons.
Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti-corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille). Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé d'huile de nettoyage fournie. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux.
Evitez toujours de nettoyer la plaque à l'eau. Assurez-vous en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également la feuillure réceptrice du disque ou des cercles concentriques. Progressivement, de par leur exposition prolongée à la chaleur, les plaques de cuisinières prennent une couleur brune du plus bel effet. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, il vous suffit de répéter les opérations de traitement à l'huile. Préalablement à une longue période d'inutilisation de votre cuisinière, nous vous conseillons d'appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, assurez-vous qu'un espace de dilatation de 1 ou 2 mm est maintenu entre le châssis inox et la plaque pour permettre la libre dilatation thermique de celle-ci.

4.11 ENTRETIEN DE L'ECLAIRAGE DU FOUR

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention sur le système d'éclairage, débranchez impérativement l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il n'y ait aucune tension sur le circuit. Assurez-vous également que la cuisinière est éteinte, qu'elle est froide et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

L'ampoule d'éclairage du four est soumise à de fortes températures. Bien que conçue spécialement pour cet usage, elle peut cependant être sujette à une rupture accidentelle ou tout simplement à l'usure et nécessiter son remplacement. Utiliser dans ce cas une ampoule de mêmes caractéristiques techniques (lampe halogène 25W - 230V - 300°C - Culot G9).
Pour changer l'ampoule, dévisser le hublot, dévisser et retirer l'ampoule défectueuse, visser l'ampoule neuve et, enfin, revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du hublot. Pour ce faire, dévisser le hublot, le nettoyer des salissures consécutives aux vapeurs et projections de cuisson et le remettre en place après l'avoir soigneusement essuyé.

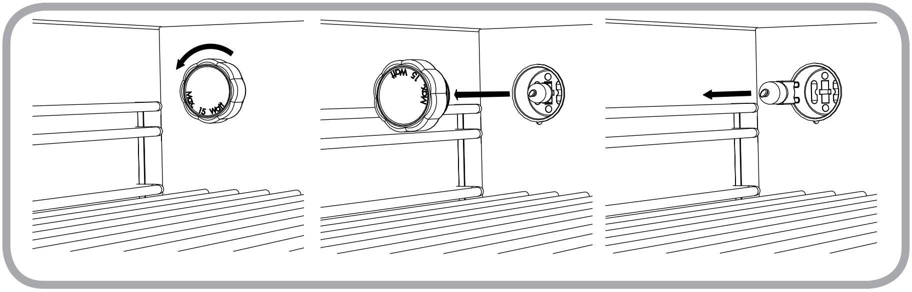


Figure 29 - Démontage de l'ampoule d'éclairage du four

4.12 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux constitutifs de la thermo cuisinière sont sujets à la dilatation et à de petits mouvements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit pas être empêché afin de ne pas provoquer de déformations voire de ruptures. C'est pourquoi tous les espaces permettant la dilatation devront être maintenus libres, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisinière.

4.13 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

La majeure partie des composants des cuisinières est facilement démontable à l'aide d'un simple tournevis. Certaines réparations, voire modifications, seront plus rapides et économiques si l'élément incriminé est retourné en usine, directement ou par l'intermédiaire de votre revendeur.

Pour toute demande d'accessoire ou de pièce détachée, précisez le numéro de série de votre cuisinière indiqué sur le livret vert joint à la cuisinière à bois. Ce n° de série est également indiqué sur la plaquette signalétique située sur le côté du tiroir à bois.

5. QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Solutions
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière Combustion incomplète De la fumée sort par la plaque De la fumée sort à d'autres endroits de la cuisinière	• Vérifier que le régulateur d'admission d'air primaire est ouvert. • Vérifier que la grille foyère n'est pas obstruée par un excès de cendres ou de résidus divers. • Vérifier que la grille foyère n'est pas posée à l'envers : la face plane doit être en haut. • Vérifier que le local est suffisamment aéré et que ne sont pas en fonction une hotte aspirante ou un autre appareil à combustion. • Vérifier que le tuyau de raccordement est bien dimensionné. • Vérifier la vacuité du conduit et s'assurer de son entretien récent. • Vérifier l'étanchéité des raccordements et du conduit de fumées (absence de fuites de fumées). • S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé sur le même conduit de fumées. • Vérifier que la sortie de la souche est adaptée à la région. Dans les régions soumises aux vents, il peut être nécessaire d'adapter un système anti-refoulement en sortie de souche. • Vérifier que le combustible utilisé est bien adapté, bien sec et de bonne qualité. • Vérifier que le conduit de raccordement ne soit pas en contrepente.
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement du à des conditions météorologiques défavorables	• Aérer correctement le local • Entrouvrir légèrement la porte du cendrier à l'allumage • Si nécessaire, installer un chapeau anti refoulement en sortie de conduit
Incendie	Le feu prend dans la cheminée ou dans des parties proches de la cuisinière.	• Fermer complètement toutes les admissions d'air de la cuisinière. • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est située la cuisinière. • Appeler immédiatement les services d'incendie.
Surchauffe	La cuisinière est surchauffée. La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C	• Fermer toutes les admissions d'air de combustion et, si nécessaire ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas suffisamment	Vous ne réussissez pas à porter le four à température élevée.	• Vérifier que la porte du four est bien fermée. • Vérifier que la clé de démarrage est fermée. • Régler l'admission d'air primaire au maximum. • Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec. • Vérifier que la combustion est bien à flamme vive. • Vérifier que le circuit de fumées est bien propre et non obstrué.
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la cuisinière et, dans le temps se forment également des résidus carbonés (noir de fumée).	• S'assurer que la cuisinière a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser. • Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité. • Vérifier que le conduit de fumées ne présente pas de défaut. • Vérifier la bonne isolation du conduit de fumées. • Vérifier que le conduit de fumés n'est pas surdimensionné.
Allumage du feu difficile	Vous ne parvenez pas à allumer le feu.	• Aérer préventivement le local. • Vérifier qu'aucun autre appareil à combustion n'est en fonction dans la même pièce. • Ouvrir la clé de démarrage. • Utiliser du petit bois bien sec. • Employer du papier journal ou bien un produit d'allumage du commerce. • Si besoin, entre ouvrir la porte du cendrier pendant le temps nécessaire au bon allumage du feu.
Rouille	Apparition de traces de rouille sur la plaque de cuisson.	• Eviter de nettoyer la plaque à l'eau. • Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel. • Contactez votre revendeur ou le service clientèle d'usine.

6. DONNEES TECHNIQUES

6.1 DONNEES TECHNIQUES RV SANS FOUR

Modèle	RV 45	RV 50	RV 60
Poids	130 kg	139 kg	161 kg
Puissance nominale	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
Dépression au conduit	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Température des gaz d'échappement	298° C	298° C	298° C
Débit de gaz d'échappement	8,3 g/s	8,3 g/s	8,3 g/s
Consommation de combustible	2 Kg/h	2 Kg/h	2 Kg/h
Quantité maximale de combustible	3 Kg	3 Kg	3 Kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h
Rendement (à la puissance nominale)	71,1%	71,1%	71,1%
Rendement (à puissance réduite)	72,8%	72,8%	72,8%
Emissions CO (13% O_2)	0,13%	0,13%	0,13%
Emissions CO (à la puissance nominale)	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ	1065 mg/MJ
Emissions CO (à puissance réduite)	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ	1066 mg/MJ
Emissions particules fines (à la puis. nominale)	30 mg/MJ	30 mg/MJ	30 mg/MJ
Emissions NOX (à la puissance nominale)	84 mg/MJ	84 mg/MJ	84 mg/MJ
Emissions OGC (à la puissance nominale)	49 mg/MJ	49 mg/MJ	49 mg/MJ
Emissions OGC (à puissance réduite)	48 mg/MJ	48 mg/MJ	48 mg/MJ
Conforme à la norme autrichienne 15a	Oui	Oui	Oui
Conforme VKF/AEAI	Autorisation n. 23172		
Puissance électrique	18 W	18 W	18 W
Tension	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.2 DISTANCES DE SECURITE RV SANS FOUR

Distances de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur en l'absence de systèmes isolants complémentaires

Modèle	Latéralement au dessus du plan	Latéralement en dessous du plan	A l'arrière	A l'avant	Au dessus
RV 45	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 50	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RV 60	30 cm	40 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.3 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

Modèle	RV 45	RV 50	RV 60
Air primaire	Ouvert	Ouvert	Ouvert

6.4 DONNEES TECHNIQUES RV AVEC FOUR

Modèle	RV 80	RV 90	RV 100
Poids	177 kg	193 kg	208 kg
Puissance nominale	9,8 kW	9,8 kW	9,8 kW
Dépression au conduit	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Température des gaz d'échappement	329,9° C	329,9° C	329,9° C
Débit de gaz d'échappement	18,9 g/s	18,9 g/s	18,9 g/s
Consommation de combustible	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h	3,0 Kg/h
Quantité maximale de combustible	3,0 Kg	3,0 Kg	3,0 Kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h
Rendement (à la puissance nominale)	75,3%	75,3%	75,3%
Rendement (à puissance réduite)	82,8%	82,8%	82,8%
Emissions CO (13% O_2)	0,12%	0,12%	0,12%
Emissions CO (à la puissance nominale)	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ	1055 mg/MJ
Emissions CO (à puissance réduite)	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ	1053 mg/MJ
Emissions particules fines (à la puis. nominale)	26 mg/MJ	26 mg/MJ	26 mg/MJ
Emissions NOX (à la puissance nominale)	96 mg/MJ	96 mg/MJ	96 mg/MJ
Emissions OGC (à la puissance nominale)	44 mg/MJ	44 mg/MJ	44 mg/MJ
Emissions OGC (à puissance réduite)	36 mg/MJ	36 mg/MJ	36 mg/MJ
Conforme à la norme autrichienne 15a	Oui	Oui	Oui
Conforme VKF/AEAI	Autorisation n. 23171		
Puissance électrique	43 W	43 W	43 W
Tension	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz

6.5 DISTANCES DE SECURITE RV AVEC FOUR

Distances de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur en l'absence de systèmes isolants complémentaires				
Modèle	Latéralement	A l'arrière	A l'avant	Au dessus
RV 80	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 90	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RV 100	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

6.6 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

Modèle	RV 80	RV 90	RV 100
Air primaire	Ouvert	Ouvert	Ouvert
Clapet de démarrage	Fermé	Fermé	Fermé

7. GARANTIE

7.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX REGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaites conditions, exempt de défauts de fabrication et de matériels. Votre appareil est le fruit d'une expérience de presque 1 siècle de la société Rizzoli qui vous en certifie la fabrication conforme aux règles de l'art.

7.2 CLAUSES GENERALES

La garantie contractuelle est de 2 ans à partir de la date d'achat. Elle vaut pour l'acquéreur initial et n'est ni cessible, ni transmissible. Pour l'exercice de la garantie, le client devra être à même de produire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie…). Conservez soigneusement ces documents.

7.3 MODALITES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société Rizzoli se réserve le droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie. Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société Rizzoli.
La société Rizzoli, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son propre établissement.
Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat.
Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

7.4 VICES OU ERREURS DE MATERIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société RIZZOLI qu'au seul échange des matériaux reconnus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

7.5 ELEMENTS EXCLUS DE LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie:

- Les éléments endommagés par cause de négligence et défauts d'utilisation.
- Les éléments endommagés à cause de non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Dommages imputables à une utilisation excessive de la cuisinière avec pour conséquence une surchauffe de celle-ci.
- Dommages consécutifs à un raccordement à un conduit de fumées inadapté ou non conforme.
- Dommages consécutifs à un non-respect des normes en vigueur, locales ou nationales.
- Les éléments endommagés dus à une installation non conforme aux règles de l'art.
- Ne feront pas l'objet de la garantie les dommages causés par des réparations effectuées par un personnel non agréé par la société Rizzoli..
- Pièces d'usure telles que lampes, grilles, joints, plats de four, vitres….

7.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie, ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment, seront facturées au client sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

7.7 RESPONSABILITE

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

7.8 TRIBUNAL COMPETENT

En cas de contestation, il est attribué compétence exclusive au Tribunal de Trento (Italie).

Avis
La société Rizzoli s'emploie en permanence à l'amélioration de sa production. Dans ce but, elle se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ses modèles et le contenu de ce manuel.

INDEX

FRANÇAIS

INDEX

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), il Regolamento CE n. **1935/2004** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), la Direttiva **2006/95/CEE** (Bassa Tensione) e la Direttiva **2004/108/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica).
*According to the Directive **89/106/EEC** (Construction Products), the CE Regulation No. **1935/2004** (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs), the Directive **2006/95/EEC** (Low Voltage) and the Directive **2004/108/EEC** (Electromagnetic Compatibility).*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*	:	**Cucine a combustibile solido – Residential cookers fired by solid fuels**
Marchio commerciale -*Trademark*	:	**RIZZOLI**
Modello o tipo - *Model or type*	:	**RV 45 – RV 50 – RV 60**
Uso - *Use*	:	**Riscaldamento e cottura uso domestico – Residential heating and cooking**
Costruttore - *Manufacturer*	:	**Rizzoli S.r.l.**
Ente notificato - *Notified body*	:	**KIWA ITALIA S.p.A.** **Via Treviso, 32/34** **I – 31020 San Vendemmiano (TV)**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri riferimenti normative *Standards or other normative documents*	Rapporto di Prova ITT *Initial Type Tests Report*
EN 12815 **EN 60335-1 EN 50165** **EN 55014-1 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3** **EN 55014-2**	**400501** **24 giugno 2009**

Condizioni particolari - *Particular conditions*	:	**-**
Informazioni marcatura CE - *CE Marking information*	:	**vedi allegato**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under out sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Nome e ... rizzata
Name e ... d person
RIZZOLI s.r.l. - via Marmolaia, 10
38033 Cavalese (TN) p.iva: 00624200226
L'Amministratore Delegato

Cavalese, 8 aprile 2010

(data e luogo di emissione - *place and date of issue*)

(nome, posizione e firma - *name, function and signature*)

Informazioni marcatura CE - Marking Information

CE

Rizzoli®
Cucine a legna, dal 1912.
10

EN 12815

Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel

Modelli - Models		**RV 45 – RV 50 – RV 60**	
Distanza minima da materiali infiammabili **Distance to adjacent combustible materials**	: :	**Vedi istruzioni** **See instructions**	
Emissione di CO nei prodotti di combustione **Emissions of CO in combustion products**	: :	**0,13**	**%**
Massima pressione idrica di esercizio ammessa **Maximum operating pressure**	: :	**--**	**bar**
Temperatura gas di scarico **Flue gas temperature**	: :	**298,4**	**°C**
Potenza termica nominale **Thermal output**	: :	**6,5**	**kW**
Rendimento **Energy efficiency**	: :	**71,1**	**%**
Tipi di combustibile **Fuel types**	: :	**Legna in ciocchi** **Wood logs**	

Potenza elettrica nominale **Rated input power**	: :	**18**	**W**
Tensione nominale **Rated voltage**	: :	**230**	**V**
Frequenza nominale **Rated frequency**	: :	**50**	**Hz**

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), il Regolamento CE n. **1935/2004** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), la Direttiva **2006/95/CEE** (Bassa Tensione) e la Direttiva **2004/108/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica).
According to the Directive ***89/106/EEC*** *(Construction Products), the CE Regulation No.* ***1935/2004*** *(Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs), the Directive* ***2006/95/EEC*** *(Low Voltage) and the Directive* ***2004/108/EEC*** *(Electromagnetic Compatibility).*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*	:	**Cucine a combustibile solido – Residential cookers fired by solid fuels**
Marchio commerciale -*Trademark*	:	**RIZZOLI**
Modello o tipo - *Model or type*	:	**RV 80 – RV 90 – RV 100**
Uso - *Use*	:	**Riscaldamento e cottura uso domestico – Residential heating and cooking**
Costruttore - *Manufacturer*	:	**Rizzoli S.r.l.**
Ente notificato - *Notified body*	:	**KIWA ITALIA S.p.A.** **Via Treviso, 32/34** **I – 31020 San Vendemmiano (TV)**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri riferimenti normative
Standards or other normative documents
EN 12815
EN 60335-1 EN 50165
EN 55014-1 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3
EN 55014-2

Rapporto di Prova ITT
Initial Type Tests Report
090500801
30 settembre 2009

Condizioni particolari - *Particular conditions*	:	**-**
Informazioni marcatura CE - *CE Marking information*	:	**vedi allegato**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under out sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Nome e firma persona autorizzata
Name e signature of authorised person
RIZZOLI s.r.l. - via Marmolada, 10
38033 Cavalese (TN) p.iva: 00624200226
L'Amministratore Delegato

Cavalese, 8 aprile 2010
(data e luogo di emissione - *place and date of issue*)

(nome, posizione e firma - *name, function and signature*)

Informazioni marcatura CE - Marking Information

CE

Rizzoli®
Cucine a legna, dal 1912.

10

EN 12815

Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel

Modelli - Models		**RV 80 – RV 90 – RV 100**	
Distanza minima da materiali infiammabili **Distance to adjacent combustible materials**	: :	**Vedi istruzioni** **See instructions**	
Emissione di CO nei prodotti di combustione **Emissions of CO in combustion products**	: :	**0,12**	**%**
Massima pressione idrica di esercizio ammessa **Maximum operating pressure**	: :	**--**	**bar**
Temperatura gas di scarico **Flue gas temperature**	: :	**329,9**	**°C**
Potenza termica nominale **Thermal output**	: :	**9,81**	**kW**
Rendimento **Energy efficiency**	: :	**75,3**	**%**
Tipi di combustibile **Fuel types**	: :	**Legna in ciocchi** **Wood logs**	

Potenza elettrica nominale **Rated input power**	: :	**43**	**W**
Tensione nominale **Rated voltage**	: :	**230**	**V**
Frequenza nominale **Rated frequency**	: :	**50**	**Hz**





Rizzoli ® 07.12

Rizzoli S.r.l.
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it